Tefal®

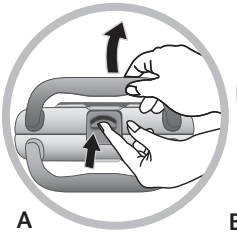
Snack'n clean

FR
NL
DE
IT
SV
FI
DA
NO
EN
ES
PT
EL
TR
RU
UK

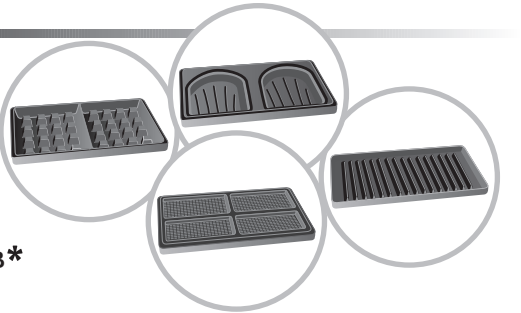
www.tefal.com

* = selon modèle
afhankelijk van het model
je nach Modell
secondo il modello
beroende på modell
mallista riippuen
afhængig af model
på enkelte modeller
depending on model
según modelo
consoante modelo
ανάλογα με το μοντέλο
modele bağlı olarak
в зависимости от модели
залежно від моделі

1

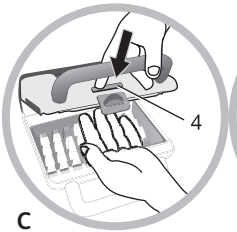


A

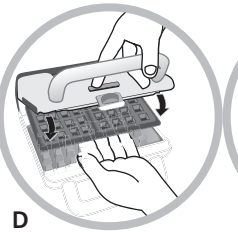


B*

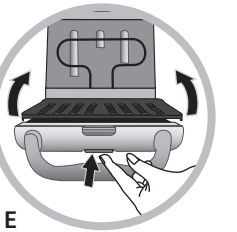
2



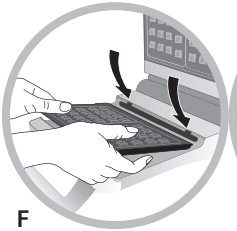
C



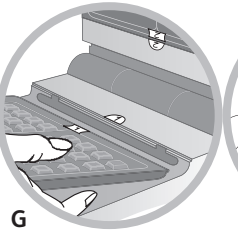
D



E



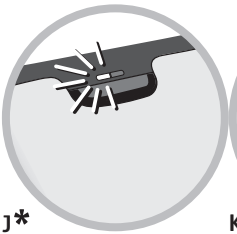
F



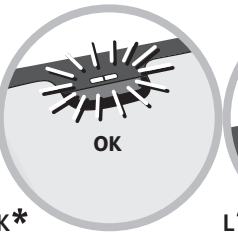
G

H

3



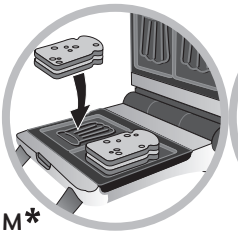
J*



K*

L*

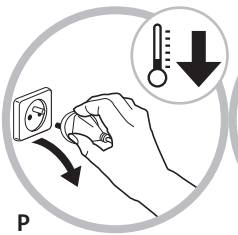
4



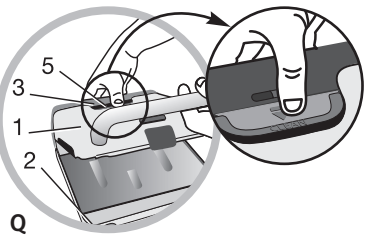
M*

N

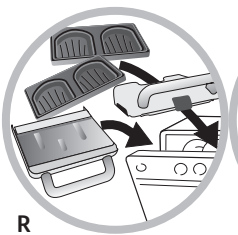
5



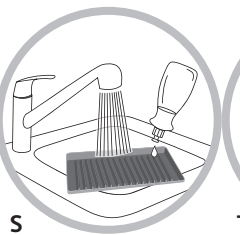
P



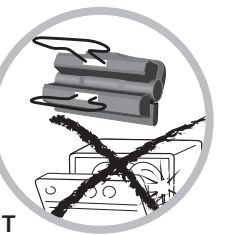
Q



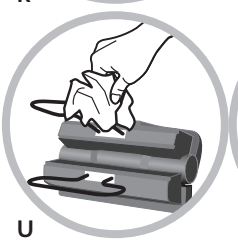
R



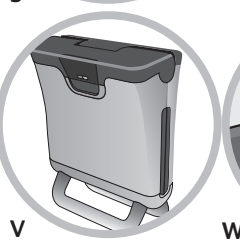
S



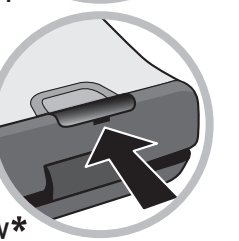
T



U



V



W*

Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal, destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.
Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement…).
Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
– dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
– dans des fermes,
– par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
– dans des environnements de type chambres d'hôtes.
La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil, utiliser la poignée générale.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**
- **Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.**
- **Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.**
- **Si un accident se produit,** passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

Consignes de sécurité

- **Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz…).**
- **Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.**
- **Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.**
- **Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.**
- **Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.**
- **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.**
- **Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.**
- **Cet appareil ne doit pas être immergé.**
- **Ne jamais mettre la charnière électrique et le cordon au lave-vaisselle.**
- **Ne jamais plonger dans l'eau ni l'appareil avec sa charnière électrique ni son cordon.**
- **Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.**
- **Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.**
- **Ne pas couper directement sur les plaques.**

* = selon modèle

FR

Montage

- Poser l'appareil sur un plan ferme : ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni…) ou sur un support de type nappe plastique.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Ouvrir l'appareil en relevant le bouton (**A**).
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Choix des plaques (*)

- Selon modèle, vous pouvez utiliser différents jeux de plaques (**B**).

Pour enlever les plaques (**C**) (**D**) (**E**) **:**

- Appuyer sur les touches "EJECT" (4) situées sur le devant des capots supérieur et inférieur.

Pour remettre les plaques (**F**) (**G**) (**H**) **:**

- Poser la plaque de biais et appuyer sur la plaque pour la verrouiller.
- Les plaques gril et gaufres ne sont pas interchangeables.
  Faire correspondre le repère 1 de la plaque avec le repère 1 du capot à l'intérieur du produit, et le repère 2 de l'autre plaque avec le repère 2 de l'autre capot.
- Lors de la première utilisation, laver les plaques (suivre paragraphe nettoyage), verser un peu d'huile sur les plaques et les essuyer avec un chiffon doux.
- **Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à un changement de plaques.**

Branchement et préchauffage

- Fermer l'appareil. Brancher sur le secteur : le voyant lumineux rouge s'allume (**J**).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Cuisson

- Laisser préchauffer l'appareil, le voyant lumineux vert (*) s'allume quand la température de cuisson est atteinte (**K**).
- Ouvrir l'appareil (*).

Pour des croques : mettre le pain ou les paninis, refermer et laisser cuire selon la recette choisie (**M**) (**N**).

Pour des gaufres, gaufrettes : verser la pâte à gaufres ou à gaufrettes et suivre les indications de la recette choisie.

Pour des grillades : poser la viande sur les plaques, refermer et laisser cuire selon la recette choisie.

- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser les poignées.**

Utilisation du minuteur pour contrôler le temps de cuisson (*) (L)

- Le bouton situé à droite de l'afficheur permet :
  – de régler le temps par un appui prolongé ou par plusieurs appuis brefs. Un petit "5" s'affiche en haut à droite pour signaler les demi minutes.
  – d'arrêter la sonnerie manuellement en appuyant quelques secondes.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la sonnerie retentit et s'arrête automatiquement après deux séries.
- **Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais il n'arrête pas l'appareil.**

Après utilisation – nettoyage

- Débrancher le cordon du secteur (**P**).
- Laisser refroidir l'appareil (environ 1 heure) en position ouverte.
- Après refroidissement, garder le produit ouvert.
- Pour éjecter les capots pour passage au lave-vaisselle (**Q**), appuyer sur le bouton "CLEAN" (5).

* = selon modèle

- Les deux capots (1 et 2) avec leurs plaques se nettoient au lave-vaisselle ou avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle (**R**).
- Placer les capots (1 et 2) verticalement dans le lave-vaisselle, en positionnant la poignée vers le haut.
- Vous pouvez également nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge et votre détergent habituel (**S**).
- **Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement antiadhésif, …).**
- La charnière électrique (3) ne passe pas au lave-vaisselle (**T**).
- Elle peut être nettoyée avec un linge humide, puis séchée (**U**).

Pour remonter l'appareil :
- S'assurer que tous les éléments sont complètement secs avant de les assembler.
- Les capots inférieur et supérieur (1 et 2) doivent être séchés avec précaution avant toute nouvelle utilisation.
- Insérer le capot inférieur (1), puis le capot supérieur (2) dans la charnière électrique (3).

Rangement

- L'appareil peut se ranger verticalement (**V**).
- Vous pouvez enrouler le cordon autour des poignées avant le rangement du produit.

Remplacement de la pile du minuteur (*)
- S'il y a perte partielle ou totale de l'affichage, la pile doit être remplacée.
- Nous vous recommandons d'utiliser un tournevis plat.
- Insérer un tournevis dans la fente arrière du minuteur afin de déclipser et extraire le minuteur (**W**).
- Dévisser la partie ronde située sous le minuteur.
- Extraire la pile.
- **Par respect de l'environnement, ne jetez pas votre pile, mais apportez-la à l'un des points de collecte prévus à cet effet.**

Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Recettes Croque-monsieur

Mettre les plaques croque-monsieur (*). Placer les croque-monsieur dans les alvéoles des plaques. Refermer l'appareil et serrer progressivement les poignées pour bien sceller les tranches de pain. Laisser cuire 3 à 4 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

Croque-monsieur

• 4 tranches de pain • tranche de jambon cuit • 70 g de gruyère • poivre • 20 g de beurre
Beurrer la face extérieure des 4 tranches de pain. Découper le gruyère en fines lamelles et disposer la moitié du fromage sur les deux tranches de pain. Poser pardessus 1/2 tranche de jambon. Poivrer. Recouvrir de gruyère et réunir les tranches deux à deux.

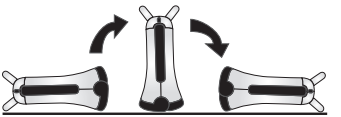
Croque-Roquefort

• 4 tranches de pain • 30 g de beurre • 8 noix • 50 g de Roquefort
Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Retirer les noix de leurs coques et les hacher grossièrement. Mélanger avec 10 g de beurre et le Roquefort. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

* = selon modèle

Recettes Gaufres et gaufrettes

Mettre les plaques gaufres (*). Verser la pâte en prenant soin de recouvrir chaque petit pavé et de ne pas la faire déborder. Refermer l'appareil, attendre 10 secondes, puis retourner l'appareil pour bien répartir la pâte et assurer une cuisson uniforme. Laisser dans cette position pendant 2 minutes. Remettre l'appareil à l'endroit et laisser cuire encore environ 1 minute 30. Eviter d'ouvrir en cours de cuisson. Placer les gaufres sur une grille et attendre 1 minute avant de déguster : elles deviennent alors plus croquantes.



Gaufres traditionnelles

• 300 g de farine • 10 g de levure • sel • 75 g de sucre en poudre • 100 g de beurre • 2 œufs • 1/2 l de lait

Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers. Délayer peu à peu avec le lait. Laisser reposer la pâte 1 heure.

Gaufres croustillantes

• 300 g de farine • 1 sachet de levure • 1 pincée de sel • 1 c. à soupe de sucre • 2 œufs • 40 cl de lait

Battre les œufs en omelette jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufrettes petit-déjeuner

• 3 jaunes d'œuf • 370 ml de lait • 250 g de farine • 2 c. à café de levure • 3 c. à café de sucre • 1/2 c. à café de sel • 8 c. à café d'huile • 3 blancs d'œuf

Mélangez les jaunes d'œuf et le lait. Ajoutez la farine, la levure, le sucre, le sel et mélangez bien le tout. Ajoutez l'huile. Battez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte.

Gaufrettes à la vanille

200 g de beurre • 50 g de sucre • des morceaux de gousse de vanille • 1 pincée de sel • 6 œufs • 300 g de farine • 2 c. à café de levure • 1/4 de litre de lait • 1 c. à soupe de rhum

Battez le beurre, le sucre, la vanille et le sel. Mélangez la farine et la levure et ajoutez à l'ensemble progressivement le lait et les œufs, puis incorporez le rhum.

Grillades

Mettre les plaques grils (*). Poser la viande sur les plaques. Refermer l'appareil et laisser cuire selon la recette et le degré de cuisson souhaité.

Panini

Mettre les plaques grils (*). Placer le pain sur les plaques. Refermer l'appareil et laisser cuire selon la recette et le degré de cuisson souhaité.

* = selon modèle

Wij danken u voor de aankoop van dit TEFAL apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).

Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
– in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
– op boerderijen,
– door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
– in bed & breakfast locaties.

Tefal behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Het voorkomen van ongelukken in huis

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- **Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.**
- **Raak de hete delen van het apparaat niet aan, gebruik de grote handgreep.**
- **Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.**
- **Het apparaat nooit zonder toezicht.**
- **De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.**
- **Als iemand zich brandt,** koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

Veiligheidsinstructies

- **Plaats het apparaat niet op of bij gladde of hete oppervlakken. Laat het snoer niet boven een warmtebron of over de rand van het werkblad hangen (kookplaat, gaspit…).**
- **Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.**
- **Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.**
- **Controleer of de spanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje onderop het apparaat staat vermeld.**
- **Steek de stekker van het apparaat altijd in een geaard stopcontact.**
- **Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.**
- **In geval van gebruik van een verlengsnoer, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker. Zorgt ervoor dat u hem zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.**
- **Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.**
- **Plaats het elektrische gedeelte en het snoer nooit in de vaatwasser.**
- **Nooit het apparaat met zijn elektrische gedeelte en het snoer in water onderdompelen.**
- **Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.**
- **Om beschadigingen aan de bakplaat te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.**
- **Snijd het voedsel niet op de platen.**

* = afhankelijk van het model

NL

Installatie

- Plaats het apparaat op een stevige ondergrond: plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel…) of op een zachte ondergrond.
- Wikkel het snoer volledig af.
- Open het apparaat door de knop omhoog te doen (**A**).
- Verwijder de verpakking, alle stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

De platen kiezen (*)

- U kunt, afhankelijk van het model, verschillende platen kiezen (**B**).

Het verwijderen van de platen (C) (D) (E) :

- Druk op de toetsen "EJECT" (4) op de voorzijde van de bovenste en onderste kap.

Het terugplaatsen van de platen (F) (G) (H) :

- Zet de plaat schuin neer en druk hierop om hem te vergrendelen.
- De grill- en wafelplaten zijn niet onderling verwisselbaar.
  Zet merkteken 1 van de plaat tegenover merkteken 1 van de kap aan de binnenzijde van het apparaat en merkteken 2 van de andere plaat tegenover merkteken 2 van de andere kap.
- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt dient u de platen af te wassen (zie de paragraaf Reiniging), daarna giet u een beetje olie op de plaat of platen en veegt deze vervolgens met een zachte doek schoon.
- **Controleer voordat u de platen gaat veranderen of het apparaat is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.**

Aansluiten en voorverwarmen

- Sluit het apparaat. Steek het snoer in het stopcontact: het rode controlelampje gaat branden (**J**).
- Tijdens het eerste gebruik kan er zich een lichte geur- en rookontwikkeling voordoen.

Bakken

- Laat het apparaat voorverwarmen, het groene controlelampje (*) gaat branden wanneer de juiste baktemperatuur is bereikt (**K**).
- Open het apparaat (*).

Voor tosti's: het brood of de panini's plaatsen, het apparaat sluiten en het gekozen recept volgen (**M**) (**N**).

Voor wafels, wafeltjes: het wafel- of wafeltjesbeslag in het apparaat schenken en de instructies van het gekozen recept volgen.

Voor de grill: het vlees op de platen leggen, het apparaat sluiten en bakken volgens het gekozen recept.

- **Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan: gebruik altijd de handgrepen.**

Gebruik de timer voor het bijhouden van de baktijd (*) (L)

- De toets rechts op het display kan gebruikt worden om:
  – de baktijd in te stellen door deze continu ingedrukt te houden of door impulsen te geven. De kleine "5" in de rechterbovenhoek geeft de halve minuten aan.
  – het waarschuwingssignaal handmatig te stoppen.
- Zodra de ingestelde tijd verstreken is hoort u een waarschuwingssignaal. Na 2 series van piepjes houdt dit signaal automatisch op.
- **Het signaal waarschuwt dat de ingestelde tijd verstreken is, maar schakelt het apparaat niet uit.**

Na het gebruik – reiniging

- Haal de stekker uit het stopcontact (**P**).
- Laat het apparaat (ongeveer 1 uur) afkoelen in geopende positie.
- Laat na het afkoelen het apparaat open staan.

* = afhankelijk van het model

- Om de kappen los te maken om ze in de vaatwasser te steken (**Q**), drukt u op de knop "CLEAN" (5).
- De twee kappen (1 en 2) en hun platen kunnen in de vaatwasmachine schoongemaakt worden of met een spons, warm water en afwasmiddel (**R**).
- Plaats de kappen (1 en 2) verticaal in de vaatwasmachine, met de handgreep naar boven.
- U kunt de platen en de buitenkant van het apparaat ook afnemen met een sponsje en wat schoonmaakmiddel (**S**).
- **Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.**
- Nooit het elektrische scharnier (3) in de vaatwasmachine doen (**T**).
- U kunt het schoonmaken met een vochtige doek, daarna afdrogen (**U**).

Het monteren van het apparaat:
- Controleer voor de montage of alle elementen goed droog zijn.
- De onderste en bovenste kap (1 en 2) moeten voor ieder nieuw gebruik zorgvuldig afgedroogd worden.
- Plaats eerste de onderste kap (1) en vervolgens de bovenste kap (2) in het elektrische scharnier (3).

Opbergen

- Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden (**V**).
- U kunt het snoer rond de handgrepen oprollen voordat u het apparaat opbergt.

De batterij van de timer vervangen (*)
- Als de cijfers in het display gedeeltelijk of helemaal niet meer zichtbaar zijn moet de batterij vervangen worden.
- Wij raden u aan een platte schroevendraaier te gebruiken.
- Steek een schroevendraaier in de achterste gleuf van de timer om deze los te klikken en te verwijderen (**W**).
- Schroef het ronde gedeelte los onder de timer.
- Verwijder de batterij.
- **Om het milieu te beschermen raden wij u aan de batterij niet weg te gooien, maar deze terug te brengen naar uw leverancier.**

Wees vriendelijk voor het milieu!

Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Recepten Tosti's

De tostiplaten plaatsen (*). Plaats de te roosteren sandwiches op de tostiplaten. Sluit het apparaat en klem geleidelijk de handgrepen dicht om de sneden in het brood te maken. Laat het brood 3 tot 4 minuten bakken, al naar gelang uw smaak.

Tosti met ham en kaas

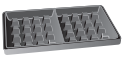
• 4 sneden brood • 20 g boter • 70 g Goudse kaas • 1 plakje ham • peper
De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Snijd de kaas in dunne plakjes en verdeel het over twee sneetjes brood. Leg een half plakje ham erbovenop en strooi er een snufje peper overheen. Bedek het met de andere twee sneden.

Tosti met Roquefort en walnoten

• 4 sneden brood • 30 g boter • 8 walnoten • 50 g Roquefort kaas (of andere blauwschimmelkaas)
De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Hak de walnoten in niet al te kleine stukjes. Roer deze door de 10 g boter en de Roquefort kaas. Verdeel de bereiding over twee sneden en doe daar de andere 2 sneden bovenop.

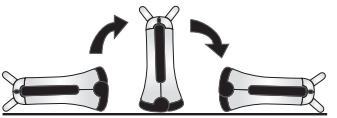
* = afhankelijk van het model

NL



Recepten Wafels/Wafeltjes

De wafelplaten plaatsen (*). Verdeel het beslag over ieder vakje en let erop dat het beslag niet over de plaat heen loopt. Sluit het apparaat, wacht 10 seconden en draai het apparaat om (onderste plaat boven) zodat het beslag zich goed kan verspreiden en een mooi gelijkmatig bakresultaat verkregen wordt. Laat het apparaat 2 minuten staan. Draai het weer om en laat de wafels nog eens 1 minuut 30 bakken. Open het apparaat tijdens het bakken niet. Neem de wafels uit het apparaat en laat ze op een rooster 1 minuut uitwasemen. Ze zijn dan krokanter.



Klassieke wafels

• 300 g bloem • 10 g bakpoeder • zout • 75 g witte basterdsuiker • 100 g boter • 2 eieren • 1/2 l melk

Meng de bloem en het bakpoeder in een kom. In het midden een kuiltje maken en een snufje zout, de suiker, de gesmolten boter en de eieren toevoegen. De melk beetje bij beetje toevoegen. Roeren tot een egaal beslag ontstaat. Laat het beslag 1 uur rusten, voordat u gaat bakken.

Krokante wafels

• 300 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 1 theelepel suiker • 2 eieren • 40 cl melk

Klop de eieren totdat een schuimige substantie ontstaat. Voeg de andere ingrediënten toe en klop dit op tot een egaal beslag.

Ontbijtwafels

• 3 eidooiers • 370 ml melk • 250 gr bloem • 2 theelepels gist • 3 theelepels suiker • 1/2 theelepel zout • 8 theelepels olie • 3 eiwitten

Meng de eidooiers en de melk. Voeg bloem, gist, suiker en zout toe en meng alles goed. Voeg de olie toe. Klop de eiwitten stijf en voeg ze toe aan het beslag.

Vanillewafels

• 200 gr boter • 50 gr suiker • 1 in stukjes gesneden vanillestokje • 1 mespuntje zout • 6 eieren • 300 gr bloem • 2 theelepels gist • 1/4 liter melk • 1 eetlepel rum

Mix boter, suiker, vanille en zout. Meng bloem en gist en voeg geleidelijk de melk en de eieren toe aan het geheel; voeg tenslotte de rum toe.

Recepten Grillgerechten

De grillplaten plaatsen (*). Leg het vlees op de platen. Sluit het apparaat en laat het zolang bakken als geadviseerd in het recept of al naar gelang uw smaak.

Recepten Paninis

De grillplaten plaatsen (*). Leg het brood op de platen. Sluit het apparaat en bak het brood volgens het recept en de gewenste bakgraad.

* = afhankelijk van het model

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von TEFAL entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,…).
Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für folgende Fälle bestimmt, in denen die Garantie nicht gilt:
– Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
– Gebrauch auf Bauernhöfen,
– Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
– Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.
TEFAL behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

DE

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.**
- **Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Gerätes, sondern benutzen Sie den Hauptgriff.**
- **Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.**
- **Nie das Gerät ohne Überwachung gebrauchen.**
- **Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.**
- **Im Falle eines Unfalls,** lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

Sicherheitshinweise

– Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet TEFAL von jeglicher Haftung.
– Das Gerät muss vor der ersten Benutzung, unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.
– Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
– Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
– Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.
– Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
– Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
– Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten TEFAL Kundendienst erfolgen.
– Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
– Lassen Sie das Kabel niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker am Kabel aus der Steckdose.
– Bei Geräten mit einem losen Kabel darf nur das originale Kabel verwendet werden.
– Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
– Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Stecker mit Erdung aufweisen und es muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
– Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.

* = je nach Modell

– **Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr Stellen Sie das Gerät nicht unter leicht entflammbare Gegenstände wie Vorhänge oder Gardienen.**
– **Das Gerät darf nicht in Regalen oder Fächern betrieben zu werden.**
– **Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.**
– **Nur original Zubehör verwenden.**
– **Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.**
– **Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes, sondern benutzen Sie stets die Griffe.**

DE

Sicherheitshinweise

- **Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von glatten bzw. heißen Oberflächen und lassen Sie das Elektrokabel nicht über Hitzequellen hängen (Kochplatten, Gaskocher…).**
- **Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.**
- **Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.**
- **Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Anlage mit den Leistungs- und Spannungsangaben am Boden des Gerätes übereinstimmt.**
- **Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.**
- **Wenn das Kabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.**
- **Bei Benutzung eines Verlängerungskabels, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt wie das Kabel des Gerätes haben und einen Schutzleiter besitzen. Verlegen Sie das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel so, dass die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und niemand darüber stolpern kann.**
- **Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.**
- **Das elektrische Basiselement und das Kabel dürfen nie in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.**
- **Tauchen Sie das Gerät mit seinem elektrischen Basiselement und dem Netzkabel nie in Wasser.**
- **Legen Sie keine Kochutensilien auf die Kochflächen des Geräts.**
- **Benutzen Sie stets einen Spatel aus Plastik oder Holz, um die Beschichtung der Kochplatte nicht zu beschädigen.**
- **Schneiden Sie die Speisen nie direkt auf den Platten.**

Vorbereitung

- Stellen Sie das Gerät auf einen festen Untergrund: das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) oder auf weiche Unterlagen gestellt werden.
- Wickeln Sie das Kabel vollständig ab.
- Heben Sie die Taste an, um das Gerät zu öffnen (**A**).
- Entfernen Sie sämtliche Aufkleber und alle in oder auf dem Gerät befindlichen Zubehörteile.

Wahl der Platten (*)

- Je nach Modell können Sie verschiedene Plattensätze benutzen (**B**).

Um die Platten zu entfernen (C) (D) (E) :
- Drücken Sie die Eject Taste (4) an der Vorderseite, oben und unten.

Einlegen der Platten (F) (G) (H) :
- Die Platte schräg einlegen, darauf drücken, um sie zu verriegeln.
- Die Waffel- und Grillplatten können nicht beliebig eingesetzt werden.

* = je nach Modell

Die Markierung 1 der Platte mit der Markierung 1 der Abdeckung im Produkt, und die Markierung 2 der anderen Platte mit der Markierung 2 der anderen Abdeckung in Übereinstimmung bringen.

- Reinigen Sie die Platten vor der ersten Inbetriebnahme (beachten Sie den Abschnitt "Reinigung"), geben Sie ein wenig Öl auf die Platten und reiben Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
- **Vergewissern Sie sich, dass das Gerät kalt und von Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Platten wechseln.**

Anschluss und Vorheizen

- Schließen Sie das Gerät. An das Stromnetz an: Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf (**J**).
- Während des ersten Aufheizens kann es zu einer leichten unbedenklichen Geruchs- und Rauchbildung kommen.

Funktion/Bedienung

- Lassen Sie das Gerät vorheizen. Die grüne Kontrollleuchte (*) leuchtet auf, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist (**K**).
- Das Gerät öffnen (*).

Für die Croque- Monsieur: das Brot oder die Panini auflegen, schließen und je nach Rezept backen lassen (**M**) (**N**).

Für die Waffeln: den Waffel auf die Platte geben und den Hinweisen des Rezepts folgen.

Für die Grillgerichte: das Fleisch auf die Platten legen, schließen und je nach gewähltem Rezept garen lassen.

- **Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes, sondern benutzen Sie bitte immer die Griffe.**

Nutzen Sie den Timer, um die Garzeit zu kontrollieren (*) (L) –

- Der Schalter auf der rechten Seite ermöglicht:
  – die Zeiteinstellung: durch gedrückt halten oder mehrmaliges kurzes Drücken. Ein kleines "5"- auf der rechten Seite des Displays zeigt die verbliebenen Sekunden an.
  – das manuelle Unterbrechen des Warnsignals.
- Wenn die Kochzeit beendet ist, ertönt ein Warnsignal, welches nach zweimaligem Klingeln stoppt.
- **Der Timer zeigt das Ende der Garzeit an, schaltet das Gerät aber nicht aus.**

Nach dem Gebrauch – Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker (**P**).
- Lassen Sie das Gerät (ca. 1 Stunde) in geöffneter Position abkühlen.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Abkühlen geöffnet.
- Um die Abdeckungen zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine abzunehmen (**Q**), drücken Sie die "CLEAN"-Taste (5).
- Die beiden Abdeckungen (1 und 2) und die Platten können in der Geschirrspülmaschine oder mit einem Schwamm, heißem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden (**R**).
- Stellen Sie die Abdeckungen (1 und 2) senkrecht in die Spülmaschine, mit dem Griff nach oben.
- Sie können die Platten und das Gehäuse des Geräts auch mit einem Schwamm und Ihrem üblichen Reinigungsmittel säubern (**S**).
- **Verwenden Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver, um die Kochflächen nicht zu beschädigen (zum Beispiel: die Anti-Haft-Beschichtung…).**
- Das elektrische Basiselement (3) darf nie in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden (**T**).
- Das elektrische Basiselement kann mit einem feuchten Tuch gesäubert und anschließend getrocknet werden (**U**).

Um das Gerät zusammenzubauen:

- Vor dem Zusammenfügen vergewissern sie sich, dass alle Elemente vollkommen trocken sind.
- Die oberen und unteren Abdeckungen (1 und 2) müssen vor jeder neuen Benutzung sorgsam getrocknet werden.

* = je nach Modell

- Die untere Abdeckung (1), dann die obere Abdeckung (2) in die elektrische Verbindungsstelle einschieben (3).

Aufbewahrung

- Das Gerät kann in vertikaler Stellung aufbewahrt werden (**V**).
- Vor dem Aufbewahren des Gerätes können Sie das Kabel um die Griffe wickeln.

DE

Auswechseln der Batterie des Timers (*)

- Wenn die Anzeige teilweise oder total ausfällt, muss die Batterie ausgewechselt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, einen flachen Schraubenzieher zu verwenden.
- Führen Sie einen Schraubenzieher in den Schlitz hinten am Timer ein und lösen Sie den Timer ab (**W**).
- Schrauben Sie das runde Teil unter dem Timer ab.
- Nehmen Sie die Batterie heraus und ersetzen Sie diese durch eine gleichwertige.
- **Um die Umwelt zu schützen, werfen Sie die Batterie des Timers nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie diese zu einer Annahmestelle für Altbatterien.**

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können. Werfen Sie das Gerät nicht fort, ohne zuvor die Batterien herausgenommen zu haben.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle. Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Rezepte getoastete Sandwichs

Die Croque- Monsieur- Platten einlegen (*). Setzen Sie die Sandwich-Platten ein. Legen Sie die Toastscheiben auf die Platte. Schließen Sie das Gerät, indem Sie allmählich den Druck auf die Griffe erhöhen, um die Toastscheiben gut miteinander zu verbinden. Lassen Sie die Toastscheiben je nach Geschmack 3 bis 4 Minuten im Gerät.

Getoastete Sandwiches

• 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 70 g Schweizer Käse • 1 Scheibe gekochten Schinken • Pfeffer

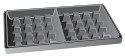
Bestreichen Sie die Außenseiten der Brotscheiben mit Butter. Schneiden Sie den Schweizer Käse in dünne Scheiben und legen Sie die Hälfte davon zwischen die beiden Brotscheiben. Legen Sie eine halbe Scheibe Schinken oben auf das Brot und bestreuen Sie es mit Pfeffer. Dann decken Sie alles mit dem Schweizer Käse ab und klappen Sie die Scheiben zusammen.

Croque-Roquefort

• 4 Scheiben Toastbrot • 30 g Butter • 8 Walnüsse • 50 g Roquefort-Käse

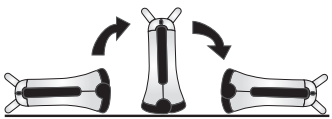
Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Hacken Sie die Walnüsse grob und rühren diese mit 10 g Butter unter den Roquefort-Käse. Geben Sie die fertige Masse auf 2 Scheiben Toastbrot und decken Sie mit den übrigen Scheiben ab.

* = je nach Modell



Rezepte: Waffeln und Knusperwaffeln

Die Waffelplatten einlegen (*). Verteilen Sie die Masse so, dass die gesamte Fläche bedeckt ist, aber nicht über die Seiten der Heizplatten herausläuft. Schließen Sie das Gerät, warten 10 Sekunden und drehen Sie dann das Gerät um, damit sich der Teig gut verteilt und gleichmäßig gebacken wird. Halten Sie diese Position 2 Minuten. Drehen Sie das Gerät nach rechts und backen Sie die Waffeln weitere 1 Minute 30. Vermeiden Sie es, das Gerät während des Backens zu öffnen. Legen Sie die Waffeln auf ein Gitter und warten Sie 1 Minute bevor Sie diese essen: Dadurch wird die Waffel knuspriger.



DE

Traditionelle Waffeln

• 300 g Mehl • 10 g Backpulver • Salz • 75 g Zucker • 100 g Butter • 2 Eier • 1/2 l Milch
Mischen Sie das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel. In eine Vertiefung geben Sie eine Prise Salz, Zucker, zerlassen Butter und die Eier. Vermischen Sie alles allmählich mit der Milch. Lassen Sie den Teig 1 Stunde stehen.

Knusprige Waffeln

• 300 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • 1 Teelöffel Zucker • 2 Eier • 400 ml Milch
Schlagen Sie die Eier schaumig und geben Sie dann nach und nach die anderen Zutaten hinzu. Rühren Sie den Teig solange weiter, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Frühstückswaffeln

• 3 Eigelb • 370 ml Milch • 250 g Mehl • 2 Teelöffel Trockenhefe • 3 Teelöffel Zucker • 1/2 Teelöffel Salz • 8 Teelöffel Öl • 3 Eiweiß
Verrühren Sie die Eigelb und die Milch. Geben Sie das Mehl, die Hefe, den Zucker, das Salz hinzu und verrühren Sie alles. Dann fügen sie das Öl hinzu. Schlagen Sie das Eiweiß zu Schnee und heben Sie den Eischnee unter den Teig.

Vanillewaffeln

• 200 g Butter • 50 g Zucker • Vanilleschote in Stücken • eine Prise Salz • 6 Eier • 300 g Mehl • 2 Teelöffel Trockenhefe • 1/4 l Milch • 1 Esslöffel Rum
Butter, Zucker, Vanille und Salz verrühren. Mehl und Hefe mischen und langsam nach und nach die Milch und die Eier hinzufügen, dann den Rum einarbeiten.

Rezepte Grillen

Setzen Sie die Grillplatten ein (*). Legen Sie das Fleisch auf die Heizplatten. Schließen Sie das Gerät und lassen Sie es, je nach Rezept und Ihrem Geschmack, braten.

Rezepte Paninis

Setzen Sie die Panini-Platten ein (*). Legen Sie das Brot auf die Platten. Schließen Sie das Gerät und lassen Sie das Brot je nach Rezept und gewünschter Bräune toasten.

* = je nach Modell

Grazie per aver acquistato questo apparecchio TEFAL, destinato al solo uso domestico. Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo.
Per garantire la vostra sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti (direttive sulla bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali a contatto con gli alimenti, ambiente…).
Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
– in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
– nelle fabbriche,
– dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
– in ambienti tipo camere per vacanze.
La società TEFAL si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell' interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

IT

Prevenzione degli incidenti domestici

- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.**
- **Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico, utilizzare l'apposita maniglia.**
- **Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.**
- **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.**
- **I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.**
- **Nel caso di incidente**, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.

Norme di sicurezza

- **Non posizionare l'elettrodomestico sopra o vicino superfici scivolose e calde, e non lasciare pendere il cavo sopra fonti di calore (piastre di cottura, fornelli…).**
- **Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.**
- **Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.**
- **Verificare che la vostra installazione sia compatibile con la potenza e il voltaggio indicati sotto l'apparecchio.**
- **Collegare l'apparecchio solo con presa con messa a terra.**
- **Se il cavo di alimentazione é danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.**
- **Se si utilizza una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione esquivalente ed essere dotata di messa a terra integrata. Prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.**
- **Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua.**
- **Non lavare mai la cerniera elettrica e il cavo in lavastoviglie.**
- **Non immergere mai l'apparecchio, la cerniera elettrica o il cavo nell'acqua.**
- **Non posare utensili di cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.**
- **Per preservare il rivestimento della piastra di cottura, utilizzare sempre una spatola di plastica o di legno.**
- **Non tagliare gli alimenti direttamente sulle piastre.**

* = secondo il modello

Installazione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile: non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato…) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Aprire l'apparecchio sollevando il tasto (**A**).
- Rimuovere imballi, adesivi o accessori dentro o fuori l'apparecchio.

Scelta delle piastre (*)

- Secondo il modello, potete utilizzare diversi set di piastre (**B**).

Per togliere le piastre (C) (D) (E) :

- Premere i tasti "EJECT" (4) situati sulla parte anteriore dei supporti anteriore e inferiore.

Per rimettere le piastre (F) (G) (H) :

- Appoggiare la piastra di traverso e premere sulla piastra per bloccarla.
- Le piastre grill e cialde non sono intercambiabili.
  Fare corrispondere il segno 1 della piastra con il segno 1 del supporto all'interno del prodotto, e il segno 2 dell'altra piastra con il segno 2 dell'altro supporto.
- Al momento del primo utilizzo, lavarele piastre (seguire il paragrafo Pulizia), versare un po' d'olio sulle piastre e asciugare con uno straccio morbido.
- **Verificare che l'apparecchio sia freddo e staccato dalla corrente prima di procedere alla sostituzione delle piastre.**

Collegamento e preriscaldamento

- Chiudere l'apparecchio. Collegare il cavo alla rete elettrica: la spia luminosa rossa si accende (**J**).
- Durante il primo utilizzo l'apparecchio potrebbe rilasciare un lieve odore o fumo.

Cottura

- Lasciare preriscaldare l'apparecchio: quando la spia luminosa verde (*) si accende significa che è stata raggiunta la temperatura di cottura (**K**).
- Aprire l'apparecchio (*).

Per i toast: mettere il pane o i panini, richiudere e lasciare cuocere secondo la ricetta scelta (**M**) (**N**).

Per le cialde o i wafer: versare la pastella per cialde o per wafer e seguire le indicazioni della ricetta scelta.

Per le grigliate: posizionare la carne sulle piastre, richiudere e lasciare cuocere secondo la ricetta scelta.

- **Non toccare le superfici calde dell'elettrodomestico: usare le maniglie.**

Usare il timer per controllare il tempo di cottura (*) (L)

- Il tasto situato sul lato destro dello schermo consente:
  – di impostare il tempo tenendo il tasto continuamente premuto o premendolo più volte. Un piccolo "5" in alto a destra indica il mezzo minuto.
  – di arrestare manualmente il segnale di avviso.
- Allo scadere del tempo di cottura, il timer emette un segnale di avviso e si ferma automaticamente dopo due serie di segnali sonori.
- **Il timer indica la fine del tempo di cottura ma non spegne l'apparecchio.**

Dopo l'uso – pulizia

- Scollegare il cavo dalla presa (**P**).
- Lasciare raffreddare l'apparecchio (1 ora circa) in posizione aperta.
- Dopo averlo lasciato raffreddare, mantenere l'apparecchio aperto.
- Per sganciare i supporti da lavare in lavastoviglie (**Q**), premere il pulsante "CLEAN" (5).

* = secondo il modello

- I supporti (1 e 2) e le piastre possono essere lavati in lavastoviglie o in acqua calda con una spugna e un detersivo per piatti (**R**).
- Mettere i supporti (1 e 2) in posizione verticale nella lavastoviglie, con la maniglia rivolta verso l'alto.
- È inoltre possibile pulire le piastre e il corpo dell'apparecchio con una spugna e un normale detergente (**S**).
- **Non usare mai spugnette metalliche, né polveri abrasive per non danneggiare la superficie di cottura (es.: rivestimento antiaderente, ...).**
- Non lavare mai la cerniera elettrica (3) in lavastoviglie (**T**).
- Pulire la cerniera elettrica con un panno umido, quindi asciugare (**U**).

IT

Per rimontare l'apparecchio:
- Assicurarsi che tutti gli elementi siano completamente asciutti prima di assemblarli.
- I supporti inferiore e superiore (1 e 2) devono essere asciugati con attenzione prima di qualsiasi ulteriore utilizzo.
- Inserire il supporto inferiore (1), poi il supporto superiore (2) nella cerniera elettrica (3).

Sistemazione

- L'apparecchio può essere sistemato verticalmente (**V**).
- È possibile arrotolare il cavo intorno alle maniglie prima di riporre l'apparecchio.

Cambiare la batteria del timer (*)
- Nel caso il display sia parzialmente o completamente illeggibile, la batteria deve essere sostituita.
- Raccomandiamo l'uso di un cacciavite a punta piatta.
- Inserire la punta di un cacciavite nella fessura posteriore del timer per sganciarlo ed estrarlo dal corpo dell'apparecchio (**W**).
- Svitare il componente rotondo situato sotto il timer.
- Rimuovere la batteria.
- **Nel rispetto dell'ambiente, non buttare la batteria ma consegnarla al distributore, grossista o rivenditore.**

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati. Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Ricette Toasts

Posizionare le piastre per toasts (*). Posizionare i toasts sulle piastre. Chiudere l'apparecchio e serrare progressivamente le impugnature per sigillare bene le fette di pane. Lasciar cuocere dai 3 ai 4 minuti a seconda del proprio gusto.

Toasts

• 4 fette di pane • 20 g burro • 70 g formaggio groviera • 1 fetta di prosciutto cotto • pepe

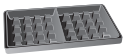
Imburrare la parte esterna delle fette di pane. Tagliare a fettine il formaggio groviera e porre metà del formaggio su due fette di pane. Mettere 1/2 fetta di prosciutto e aggiungere pepe. Coprire con formaggio groviera quindi unire le altre fette di pane.

Croque-Roquefort

• 4 fette di pane • 30 g di burro • 8 noci • 50 g di formaggio Roquefort (o gorgonzola)

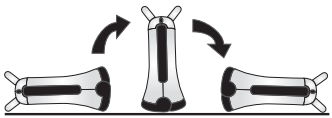
Imburrare la parte esterna delle fette di pane. Spezzettare le noci ed aggiungere, mescolando al burro ed al formaggio Roquefort. Spalmare il preparato su due fette di pane quindi coprire con le restanti fette.

* = secondo il modello



Ricette Cialde (waffles) e wafer

Mettere le piastre per cialde (*). Stendere la pastella facendo attenzione a coprire l'intera area della piastra senza debordare. Chiudere l'apparecchio, attendere 10 secondi quindi capovolgere l'apparecchio per permettere al burro di distribuirsi bene e di cuocere uniformemente. Se l'apparecchio è dotato di una base, procedere come segue. Tenere nella posizione per 2 minuti. Capovolgere nuovamente l'apparecchio e lasciar cuocere ancora per 1 minuto 30. Evitare di aprire durante la cottura. Mettere le cialde sopra una griglia e aspettare 1 minuto prima di mangiarle: diventano più croccanti.



IT

Cialde tradizionali

• 300 g di farina • 10 g di lievito in polvere • sale • 75 g di zucchero • 100 g di burro • 2 uova • 1/2 l di latte

Amalgamare in una terrina la farina con il lievito. Fare un buco e aggiungere il sale, lo zucchero, il burro sciolto e le uova. Aggiungere lentamente il latte. Lasciar riposare per 1 ora.

Cialde croccanti

• 300 g di farina • 10 g lievito in polvere • 1 pizzico di sale • 1 cucchiaio di zucchero • 2 uova • 40 cl latte

Sbattere le uova finchè raggiungano una consistenza schiumosa. Aggiungere gli altri ingredienti e sbattere fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Cialde "Prima Colazione"

• 3 tuorli d'uovo • 370 ml di latte • 250 g di farina • 2 cucchiaini di lievito • 3 cucchiaini di zucchero • 1/2 cucchiaino di sale • 8 cucchiaini di olio • 3 albumi d'uovo

Mescolate i tuorli con il latte. Aggiungete la farina, il lievito, lo zucchero, il sale e mescolate bene il tutto. Aggiungete l'olio. Montate i bianchi a neve e incorporateli alla pasta.

Cialde alla Vaniglia

• 200 g. di burro • 50 g di zucchero • qualche pezzo di vaniglia • un pizzico di sale • 6 uova • 300 g di farina • 2 cucchiaini di lievito • 1/4 di litro di latte • 1 cucchiaio di rhum

Battete il burro con lo zucchero, la vaniglia e il sale. Mescolate la farina con il lievito e aggiungete al composto progressivamente il latte e le uova, poi incorporate il rhum.

Ricette grigliate

Mettere le piastre grill (*). Posizionare le piastre per grigliare (a seconda del modello). Posizionare la carne sulle piastre. Chiudere l'apparecchio e far cuocere secondo la ricetta e il proprio gusto.

Ricette panini

Mettere le piastre grill (*). Posizionare le piastre per panini (a seconda del modello). Posizionare il pane sulle piastre. Chiudere l'apparecchio e far cuocere secondo la ricetta e il proprio gusto.

* = secondo il modello

Tack för att du har köpt denna TEFAL-produkt, som endast är avsedd för hemmabruk. Oavsett vilken modell du har, skall du läsa bruksanvisningen noga (och spara den för framtida behov).
För din säkerhet uppfyller denna produkt gällande bestämmelser och standarder (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
– I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
– På lantbruk,
– För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
– I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
TEFAL har en fortlöpande forsknings- och utvecklingspolicy och kan komma att förändra denna produkt utan förvarning.

SV

Förebyggande av olyckor i hemmet

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- **Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.**
- **Rör aldrig vid de heta ytorna på apparaten, utan använd handtagen.**
- **Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är inkopplad eller används.**
- **Lämna aldrig apparaten obevakad när den är i bruk.**
- **Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.**
- **Om olyckan ändå är framme**, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.

Säkerhetsföreskrifter

- **Placera inte apparaten på eller nära hala eller varma ytor; låt aldrig sladden hänga ner över en värmekälla (spisplattor, gasspis…).**
- **För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.**
- **Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.**
- **Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.**
- **Anslut apparaten till ett jordat uttag.**
- **Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.**
- **Om en förlängningssladd måste användas, se till att den har motsvarande diameter och har en jordad kontakt; var noga med att se till att ingen kan snubbla över sladden.**
- **Apparaten får inte doppas ner i vatten.**
- **Placera aldrig det elektriska gångjärnet eller sladden i diskmaskin.**
- **Doppa aldrig ner apparaten med det elektriska gångjärnet och nätsladden i vatten.**
- **Placera inte köksredskap på apparatens tillagningsytor.**
- **För att bevara beläggningen på tillagningsplattan, använd alltid en plast- eller träspatel.**
- **Skär aldrig upp maten när den ligger kvar på tillagningsplattan.**

Montering

- Ställ apparaten på ett stadigt bord: ställ aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, duk, lackade möbler etc.). Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.
- Rulla ut sladden helt och hållet.

* = beroende på modell

- Lyft knappen för att öppna apparaten (**A**).
- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.

Val av plattor (*)

- Beroende på modell, kan du använda olika set med plattor (**B**).

För att ta loss plattorna (**C**) (**D**) (**E**) **:**
- Tryck på "EJECT"-knapparna (4) som finns i framkant på de övre och undre locken.

För att sätta tillbaka plattorna (**F**) (**G**) (**H**) **:**
- Sätt in plattan en aning uppvinklad och tryck sedan på plattan för att låsa den i rätt läge.
- Plattorna för våfflor och plattorna för grillning är olika och kan inte bytas ut mot varandra. Se till att märke 1 på plattan är i linje med märke 1 på locket inuti apparaten och märke 2 på den andra plattan med märke 2 på det andra locket.
- Häll lite olja på plattorna vid det första användningstillfället. Torka av med en kökshandduk eller hushållspapper.
- Före första användningen, diska plattan/plattorna (se stycket om rengöring), häll lite olja på plattan/plattorna och torka med en mjuk trasa.
- **Kontrollera att apparaten är helt avsvalnad och att sladden är utdragen innan plattorna byts.**

SV

Anslutning och förvärmning

- Stäng igen apparaten. Sätt i stickkontakten i vägguttaget: den röda lampan tänds (**J**).
- Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna.

Tillagning

- Låt apparaten förvärmas, när rätt temperatur är uppnådd tänds den gröna lampan (**K**).
- Öppna apparaten (*).

För varma smörgåsar: Placera brödet eller paninibrödet på de avsedda plattorna, stäng apparaten och tillaga enligt det recept du har valt (**M**) (**N**).

För våfflor och minivåfflor: Häll i våffelsmeten och följ anvisningarna i det recept du har valt.

För grillning: Placera köttet på grillplattorna, stäng apparaten och tillaga köttet enligt det recept du har valt.

- **Rör inte vid de heta ytorna på apparaten: använd alltid handtagen.**

Använd timern för att kontrollera tillagningstiden (*) (L)

- Knappen som finns på displayens högra sida ger dig möjlighet att:
  – ställa in tiden genom att trycka på och hålla ned knappen eller genom att trycka snabbt på knappen flera gånger. En liten "5" syns i överkant och på den högra sidan för att visa halva minuter.
  – manuellt stoppa varningssignalen.
- När tillagningstiden är slut avger timern en varningssignal och slutar automatiskt ringa efter 2 omgångar.
- **Timern visar när tillagningen är klar, men den stänger inte av apparaten.**

Efter användning – Rengöring

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget (**P**).
- Låt apparaten svalna av (under cirka en timme) i öppet läge.
- Lämna apparaten i utfällt läge efter avsvalning.
- Tryck på knappen "CLEAN" (5) för att frigöra locken (**Q**) och diska dem i diskmaskin.
- De båda locken (1 och 2) och tillhörande plattor kan diskas i diskmaskin (**R**) eller med en svamp, varmt vatten och diskmedel (**S**).
- Placera locken (1 och 2) stående i diskmaskinen med handtagen riktade uppåt.

* = beroende på modell

- Du kan även rengöra plattorna och utsidan av apparaten med en svamp och vanligt rengöringsmedel (**S**).
- **Använd aldrig en svamp med metalldelar eller skurmedel för att inte skada tillagningsytan (t.ex. släpp-lättbeläggningen…).**
- Diska aldrig det elektriska gångjärnet (3) i diskmaskin (**T**).
- Det elektriska gångjärnet kan rengöras med en fuktig trasa och sedan torkas torrt (**U**).

Montera apparaten på nytt:
- Se till att alla ingående delar är helt torra innan du monterar samman dem
- De övre och undre locken (1 och 2) måste torkas noggrant innan de används på nytt.
- För in det undre locket (1) och sedan det övre locket (2) i det elektriska gångjärnet (3).

Förvaring

SV

- Apparaten kan förvaras vertikalt (**V**).
- Du kan linda upp sladden runt handtagen innan den ställs undan.

Byte av batteri i displayen (*)
- Om siffrorna i displayen försvinner helt eller delvis är det dags att byta batteri.
- Det är lämpligt att använda en vanlig skruvmejsel.
- Sätt in skruvmejseln i det bakre spåret på timern för att lossa och ta bort den (**W**).
- Skruva bort den runda delen som sitter under timern.
- Ta bort batteriet.
- **Apparaten innehåller ett eller flera batterier. Var rädd om miljön och lämna batterier på en återvinningsstation.**

Var rädd om miljön!

Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas. Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Recept Varma smörgåsar

Montera plattorna för varma smörgåsar (*). Placera smörgåsarna på plattorna för varma smörgåsar. Stäng apparaten och tryck ihop handtagen successivt för att försegla brödskivorna. Tillaga i 3 till 4 minuter beroende på smak.

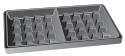
Varm smörgås med skinka och ost

• 4 skivor bröd • 20 g smör • 70 g gruyereost • 1 skiva kokt skinka • peppar
Smöra brödet på utsidan. Skär gruyereosten i tunna skivor och lägg hälften av osten på två av brödskivorna. Lägg på skinkan och peppra. Täck med resten av osten och till sist två brödskivor.

Varm smörgås med roquefort och valnötter

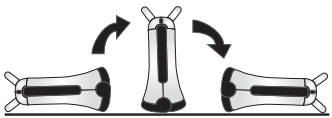
• 4 skivor bröd • 30 g smör • 8 valnötter • 50 g roquefortost (eller stilton)
Smöra brödet på utsidan. Hacka valnötterna grovt. Blanda dem med 10 g smör och roquefortosten. Fördela blandningen på 2 av brödskivorna och täck sedan med de kvarvarande skivorna.

* = beroende på modell



Recept Våfflor och minivåfflor

Montera våffelplattorna (*). Sprid ut våffelsmeten så att den täcker hela ytan. Se till att det inte kommer smet utanför våffelplattan. Stäng igen apparaten, vänta i 10 sekunder och vänd sedan apparaten upp och ner för att smeten skall flyta ut ordentligt och våfflan blir jämnt gräddad. Låt den vara i detta läge i 2 minuter. Vänd sedan tillbaka apparaten till ursprungsläget och låt våfflan gräddas i ytterligare 1 1/2 minut. Öppna inte under gräddningen. Låt våfflorna svalna på ett galler i någon minut innan de skall ätas. Detta gör dem frasigare.



SV

Traditionella våfflor

• 300 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • salt • 75 g strösocker • 100 g smält smör • 2 ägg • 500 ml mjölk

Blanda mjöl och bakpulver i en skål. Gör ett hål i mjölet och tillsätt salt, socker, smält smör och ägg. Vispa sedan i mjölken, litet i taget. Låt smeten stå i en timma. Grädda sedan enligt beskrivningen ovan.

Frasvåfflor

• 300 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • 1 nypa salt • 1 msk socker • 2 ägg • 400 ml mjölk

Vispa äggen till vitt skum. Blanda de övriga torra ingredienserna i en skål. Blanda försiktigt ned de vispade äggen och mjölken i mjölblandningen. Vispa sedan till en jämn smet.

Frukostvåfflor

• 3 äggulor • 370 ml mjölk • 250 g mjöl • 2 tsk bakpulver • 3 tsk socker • 1/2 tsk salt • 8 tsk olja • 3 äggvitor

Blanda äggulorna och mjölken. Tillsätt mjöl, bakpulver, socker och salt och blanda väl. Tillsätt oljan. Vispa äggvitorna till ett hårt skum och blanda ned dem i smeten.

Vaniljvåfflor

• 200 g smör • 50 g socker • några bitar vaniljstång • en nypa salt • 6 ägg • 300 g mjöl • 2 tsk bakpulver • 1/4 liter mjölk • 1 msk rom

Vispa ihop smör, socker, vanilj och salt. Blanda mjöl och bakpulver och tillsätt ägg samt all mjölk lite i taget. Blanda i rom.

Grillning

Montera grillplattorna (*). Lägg köttet på grillplattorna. Stäng igen apparaten och tillaga enligt recepten och efter din personliga smak.

Panini

Montera grillplattorna (*). Lägg köttet på grillplattorna. Stäng igen apparaten och tillaga enligt recepten och efter din personliga smak.

* = beroende på modell

Kiitos kun ostitte tämän TEFAL- tuotteen. Mallista riippumatta, lue käyttöohjeet huolella läpi ennen käyttöä ja säilytä ohjeet.
Turvallisuutesi takia tämä tuote on kaikkien soveltuvien standardien ja vaatimusten mukainen (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, elintarvikelaatuiset materiaalit, ympäristö jne.
Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
– Myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
– Maatiloilla,
– Hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
– Maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.
TEFAL tutkii ja kehittää jatkuvasti laitteitaan ja saattaa muuttaa laitteen ominaisuuksia paremmiksi ilmoittamatta siitä etukäteen.

FI

Turvallisuusohjeet

- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsin tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- **Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä.**
- **Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea, käytä pääkahvaa.**
- **Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.**
- **Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta valvomatta.**
- **Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.**
- **Jos vahinko sattuu**, huuhtele palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.

Turvaohjeita

- **Älä koskaan laita laitetta luistavalle pinnalle tai kuumalle pinnalle tai sen lähelle; älä anna johdon roikkua lämmönlähteen yläpuolella (keittolevy, kaasuliesi…).**
- **Jotta laite ei kuumene liikaa, älä sijoita sitä nurkkaan tai seinää vasten.**
- **Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.**
- **Varmista, että sijoitustalouden sähköistys vastaa laitteeseen merkittyjä tehon ja jännitteen arvoja.**
- **Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan.**
- **Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, vaaran välttämiseksi.**
- **Jos käytät jatkojohtoa: sen suojausluokan tulee olla sama kuin pistorasian; varmista, että ihmiset eivät kompastu jatkojohtoon.**
- **Laitetta ei saa upottaa veteen.**
- **Älä koskaan laita sähköistä saranaosaa tai virtajohtoa astianpesukoneeseen.**
- **Älä koskaan upota laitteen sähköistä saranaosaa ja virtajohtoa veteen.**
- **Älä laita valmistusvälineitä laitteen paistopinnoille.**
- **Jotta laitteen paistopinnat pysyisivät kunnossa, on käytettävä puu- tai muovilastaa.**
- **Älä koskaan leikkaa ruokaa suoraan grillauslevyllä.**

Kokoaminen

- Aseta laite vakaalle alustalle, älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.) vältä käyttämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.
- Kelaa virtajohto kokonaan auki.

* = mallista riippuen

- Avaa laite nostamalla painiketta (**A**).
- Poista pakkausmateriaalit, tarrat ja kaikki varusteet laitteen sisä- ja ulkopuolelta.

Paistolevyjen valinta (*)

- Voit käyttää erilaisia levysarjoja mallista riippuen (**B**).

Paistolevyjen irrotus (**C**) (**D**) (**E**) **:**
- Paina ylä- ja alakansissa olevia "EJECT"-painikkeita (4).

Levyjen asennus takaisin (**F**) (**G**) (**H**) **:**
- Aseta levy sopivaan kulmaan ja paina sitä, kunnes se lukittuu paikalleen.
- Grillaukseen ja vohveleiden valmistukseen käytettävät levyt eivät ole keskenään vaihtokelpoisia.
  Kohdista levyssä oleva merkki 1 laitteen sisällä olevan merkin 1 kanssa ja toisessa levyssä oleva merkki 2 toisessa kannessa olevan merkin 2 kanssa.
- Pese keittolevyt ensimmäisen käyttökerran yhteydessä (katso kappaletta käytön puhdistus), kaada levyille tai keraamisen fondue-astian sisäosaan vähän öljyä ja pyyhi pehmeällä liinalla.
- **Varmista ennen levyjen vaihtamista, että laite on jäähtynyt ja irti pistorasiasta.**

FI

Kytkeminen ja esilämmitys

- Sulje laite. Työnnä pistotulppa pistorasiaan: punainen merkkivalo syttyy (**J**).
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa syntyä vähän käryä ja savua.

Paistaminen

- Anna laitteen lämmetä. Vihreä valo syttyy, kun oikea lämpötila on saavutettu (**K**).
- Avaa laite (*).

Toastit: Aseta leipä tai panini asianmukaisille levyille, sulje laite ja paista valitun ruokaohjeen mukaan (**M**) (**N**).

Vohvelit ja minivohvelit: Kaada vohvelitaikina ja noudata valittua ruokaohjetta.

Grillaus: Aseta liha grillauslevyille, sulje laite ja paista valitun ruokaohjeen mukaan.

- **Varo koskemasta laitteen kuumiin osiin, käytä kahvoja.**

Käytä ajastinta paistoajan säätämiseen (*) (L)

- Näytön oikealla puolella olevan painikkeen avulla voit:
  – asettaa ajan pitämällä painiketta painettuna tai painamalla sitä lyhyesti useita kertoja. Pieni "5" näkyy ylhäällä oikealla puolien minuuttien merkkinä.
  – hiljentää varoitusäänen.
- Kun paistoaika on päättynyt, ajastin antaa kaksi sarjaa varoitusääniä.
- **Ajastin ilmaisee paistoajan, mutta ei sammuta laitetta.**

Käytön jälkeen – Puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta (**P**).
- Anna laitteen jäähtyä (noin tunti) avoimessa asennossa.
- Jätä laite auki jäähtymisen jälkeen.
- Irrota kannet painamalla CLEAN-painiketta (5) ja pese ne astianpesukoneessa (**Q**).
- Kaksi kantta (1 ja 2) paistolevyineen voidaan pestä astianpesukoneessa tai käsin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella (**R**).
- Aseta kannet (1 ja 2) astianpesukoneeseen pystysuoraan, kahva ylöspäin.
- Voit myös puhdistaa levyt ja laitteen rungon pyyhkimällä sienellä ja pesuaineella (**S**).
- **Älä koskaan käytä metallisientä tai hankausjauhetta, jotta paistopinta ei vahingoitu (esim. tarttumista hylkivä pinnoite, …).**
- Älä laita sähköistä saranaosaa (3) astianpesukoneeseen (**T**).
- Sähköinen saranaosa voidaan puhdistaa kostealla liinalla, jonka jälkeen se kuivataan (**U**).

* = mallista riippuen

Laitteen uudelleen kokoaminen:
- Varmista ennen laitteen kokoamista, että kaikki osat ovat täysin kuivia.
- Ala- ja yläkannet (1 ja 2) on kuivattava huolellisesti ennen käyttöä.
- Aseta ensin alakansi (1) ja sitten yläkansi (2) sähköiseen saranaosaan (3).

Säilytys

- Laitetta voidaan säilyttää pystyssä (**V**).
- Voit kietoa virtajohdon kahvojen ympärille ennen säilytystä.

Ajastimen pariston vaihto (*)
- Jos ajastimen näytön toiminta heikkenee tai se pimenee kokonaan, on aika vaihtaa paristo.
- Suosittelemme litteän ruuvitaltan käyttöä.
- Aseta ruuvitaltan kärki ajastimen takana olevaan uraan ja irrota ajastin (**W**).
- Kierrä ajastimen pohjassa oleva pyöreä osa irti.
- Poista paristo.
- **Tässä laitteessa on yksi tai useampi paristo. Ympäristön suojelemisen vuoksi niitä ei saa heittää pois vaan toimittaa tarkoitukseen varattuun keräyspisteeseen.**

FI

Huolehtikaamme ympäristöstä!

Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla. Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Ruokaohjeita Toastit

Asenna voileipälevyt (*). Aseta leivät levylle. Sulje laite ja kiristä kahvoja vähitellen, kunnes leivät ovat tukevasti levyjen välissä. Paista 3–4 minuuttia, oman makusi mukaan.

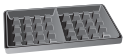
Kinkku-juustoleivät

• 4 viipaletta leipää • 20 g voita • 70 g gruyere-juustoa • 1 siivu keittokinkkua • pippuria
Voitele leipien toiset puolet. Leikkaa gruyere-juusto ohuiksi siivuiksi ja levitä puolet juustosta kahdelle leipäviipaleelle. Aseta puoli siivua kinkkua juuston päälle ja lisää pippuria. Levitä loppu juusto ja aseta toiset leipäpalat kanneksi.

Roquefort-maapähkinäleivät

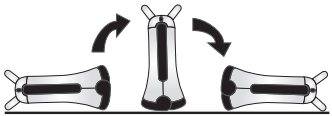
• 4 viipaletta leipää • 30 g voita • 8 maapähkinää • 50 g Roquefort-juustoa (tai stilton)
Voitele leipien toiset puolet. Hakkaa maapähkinät karkeaksi rouheeksi. Lisää rouheen sekaan 10 g voita ja Roquefort- juusto. Levitä seos kahdelle leipäviipaleelle ja laita toiset viipaleet kanneksi.

* = mallista riippuen



Ruokaohjeita Vohvelit ja minivohvelit

Asenna vohvelilevyt (*). Levitä taikina siten, että koko paistoalue peittyy, mutta älä päästä taikinaa valumaan paistolevyn sivuille. Sulje laite, odota 10 sekuntia ja käännä laite ympäri taikinan levittämiseksi tasaisesti. Pidä laite tässä asennossa 2 minuuttia. Käännä laite oikein päin ja anna paistua vielä 1,5 minuuttia. Älä avaa laitetta paistamisen aikana. Aseta vohvelit jäähtymisalustalle ja odota vielä minuutin verran ennen syömistä; näin vohveleista tulee rapeampia.



Perinteiset vohvelit

• 300 g jauhoja • 1 rkl leivinjauhetta • suolaa • 75 g hienosokeria • 100 g voisulaa • 2 munaa • 500 ml maitoa

Sekoita jauhot ja leivinjauhe kulhossa. Tee seokseen reikä ja lisää suola, sokeri, voisula ja munat. Vatkaa maito sekaan vähitellen. Anna taikinan seistä tunnin ajan. Paista sitten kuten edellä.

FI

Rapeat vohvelit

• 300 g jauhoja • 1 rkl leivinjauhetta • hyppysellinen suolaa • 1 rkl sokeria • 2 munaa • 4 dl maitoa

Vatkaa munat vaahdoksi. Sekoita kuivat ainekset kulhossa. Sekoita kuivat ainekset vähitellen vaahdotettujen kananmunien ja maidon sekaan. Vatkaa, kunnes taikinan koostumus on tasainen.

Aamiaisvohvelit

• 3 munankeltuaista • 370 ml maitoa • 250 g jauhoja • 2 tl leivinjauhetta • 3 tl sokeria • 1/2 tl suolaa • 8 tl öljyä • 3 munanvalkuaista

Sekoita munankeltuaiset ja maito. Lisää jauhot, leivinjauhe, sokeri ja suola. Sekoita hyvin. Lisää öljy. Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää taikinaan.

Vaniljavohvelit

• 200 g voita • 50 g sokeria • vaniljatangon palasia • hyppysellinen suolaa • 6 munaa • 300 g jauhoja • 2 tl leivinjauhetta • 2,5 dl maitoa • 1 rkl rommia

Vatkaa voi, sokeri, vanilja ja suola. Sekoita jauhot ja leivinjauhe. Lisää vähitellen maito ja munat ja lopuksi rommi.

Grillaus

Asenna grillauslevyt (*). Aseta liha grillauslevyille. Sulje laite ja paista ohjeen sekä oman makusi mukaan.

Täytetyt sämpylät

Asenna panini-levyt (*). Aseta leipä paistolevyille. Sulje laite ja paista ohjeen sekä oman makusi mukaan.

* = mallista riippuen

Tak fordi de valgte af købe et TEFAL apparat. Uanset model, læs venligst brugsanvisningen nøje før første brug og gem den.
For Deres sikkerhed er dette produkt i overensstemmelse med alle gældende standarder og direktiver (lavspændingsdirektiv, EMC direktiv, materialer egnede til madlavning, miljø,…).
Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning. Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
– I et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser,
– På gårde,
– Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser,
– I omgivelser af typen Bed and Breakfast.
TEFAL forbeholder sig ret til, til enhver tid at modificere apparatet, dets karakteristika eller komponenter i forbrugernes interesse.

Undgå ulykker derhjemme

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- **De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet fungerer.**
- **Rør aldrig ved de varme flader på apparatet, brug håndtaget.**
- **Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.**
- **Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug.**
- **Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.**
- **Skulle ulykken ske**, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.

DA

Sikkerhedsanvisninger

- **Placer ikke apparatet på eller i nærheden af glatte eller varme overflader; lad aldrig ledningen hænge ned over en varmekilde (kogeplader, gasblus osv).**
- **For at undgå overophedning af apparatet bør det ikke placeres i et hjørne eller direkte op ad en væg.**
- **Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.**
- **Kontroller, at de elektriske installationer er i overensstemmelse med dem, som er angivet i bunden af apparatet.**
- **Tilslut apparatet et stik med jordforbindelse.**
- **Hvis elledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.**
- **Hvis en forlængerledning anvendes: skal den have et tværsnit mindst på størrelse med ledningens, samt en jordforbindelse; sørg for at ingen falder i ledningen.**
- **Dette apparat må ikke dyppes ned i vand.**
- **Put aldrig den elektriske base eller elledningen i opvaskemaskinen.**
- **Put aldrig apparatet med dens elektriske base (3) og ledning i vand.**
- **Læg ikke køkkenredskaber på apparatets stegeflader.**
- **For at bevare stegepladens belægning skal man altid bruge en skraber i plastic eller træ.**
- **Skær aldrig direkte ned i grillpladen.**

Før brug

- Placer apparatet på et stabilt bord: placer aldrig apparatet på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel, m.v.), undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en dækkeserviet.
- Rul ledningen helt ud.
- Løft knappen for at åbne apparatet (**A**).
- Fjern al emballage, klistermærker og tilbehør indeni og udenpå apparatet.

* = afhængig af model

Valg af plader (*)

• Afhængig af model, kan der anvendes forskellige sæt plader (**B**).

Tag pladerne ud (**C**) (**D**) (**E**) **:**
• Tryk på "EJECT" knappen (4), som sidder foran både i top og bund.

Sæt pladerne i (**F**) (**G**) (**H**) **:**
• Placer pladerne i vinkel og tryk på pladen for at låse dem fast.
• Vaffel- og grillpladerne er ikke indbyrdes substituerbare.
Mærke 1 på pladen skal være ud for mærke 1 indeni apparatet, og mærke 2 på pladen skal være ud for mærke 2 indeni apparatet.
• Inden første ibrugtagning skal pladernes vaskes af(efter afsnit om rengøring). Hæld derefter lidt olie på pladerne, og tør dem af med en blød klud.
• **Sørg for at apparatet er afkølet og slukket, før der udskiftes plader.**

Tilslutning og forvarmning

• Luk apparatet. Tilslut ledningen i stikkontakten: det røde lys lyser (**J**).
• Ved første brug kan apparatet afgive en smule lugt og røg.

Tilberedning

• Lad apparatet forvarme, det grønne lys tænder, når apparatet har nået den rigtige temperatur (**K**).
• Åbn apparatet (*).

Sandwich: Put sandwich- eller paninibrødet på de relevante plader. Luk apparatet, og rist brødet ifølge den valgte opskrift (**M**) (**N**).

Vafler, minivafler: Hæld vaffeldejen i, og følg den valgte opskrift.

Grilning: Put kødet på grillpladerne. Luk apparatet, og steg kødet ifølge den valgte opskrift.

• **Rør ikke ved de varme overflader af apparatet, brug håndtagene.**

Anvend timeren til at styre tilberedningstiden (*) (L)

• Knappen i højre side af skærmen tillader Dem:
– At sætte tiden, ved at trykke og holde knappen nede eller ved at trykke hurtigt flere gange. Det lille "5" øverst indikerer halve minutter.
– Manuelt at stoppe advarselssignalet.
• Når tilberedningstiden er gået, giver timeren et advarselssignal og stopper automatisk efter to serier ringen.
• **Timeren indikerer, at tilberedningstiden er gået, men slukker ikke for apparatet.**

Efter brug – Rengøring

• Tag ledningen ud af stikkontakten (**P**).
• Lad apparatet stå åbent til afkøling (i ca. 1 time).
• Lad apparatet være åbent efter afkøling.
• Tryk på "CLEAN"-knappen (5) for at tage pladerne ud og vaske dem i opvaskemaskinen (**Q**).
• De to låg (1 og 2) og pladerne kan vaskes i opvaskemaskinen eller med en svamp med varmt vand og opvaskemiddel (**R**).
• Placer lågene (1 og 2) i opvaskemaskinen med håndtagene opad.
• De kan også vaske pladerne og lågene med en svamp og Deres sædvanlige opvaskemiddel (**S**).
• **Brug aldrig en grydesvamp i metal eller skurepulver for ikke at beskadige stegefladen (f.eks. slipbelægning, …).**
• Put aldrig den elektriske base (3) i opvaskemaskinen (**T**).
• Den elektriske base (3) kan rengøres med en fugtig klud og tørret af (**U**).

Samling af apparatet igen:
• Sørg for, at alle apparatets dele er helt tørre, før apparatet samles igen.
• Top- og bundpladerne (1 og 2) skal tørres grundigt, før de bruges igen.
• Sæt bundpladen (1) og derefter toppladen (2) på den elektriske base (3).

DA

* = afhængig af model

Opbevaring

- Apparatet kan opbevares på højkant (**V**).
- Ledningen kan vikles rundt om håndtagene, inden apparatet sættes væk.

Udskiftning af batteriet i timeren (*)

- Hvis displayet helt eller delvist svigter, skal batteriet udskiftes.
- Vi anbefaler at anvende en flad skruetrækker.
- Sæt spidsen af skruetrækkeren ind i bagenden af timeren for at udløse og fjerne timeren (**W**).
- Skru det runde låg under timeren af.
- Fjern batteriet.
- **Dette apparat fungerer med et eller flere batterier. Smid ikke batterierne i skraldespanden, men bring dem til et specialiseret indsamlingssted for at beskytte miljøet.**

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges. Aflever det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

DA

Opskrifter Sandwich

Sæt sandwichplader i apparatet (*). Put sandwich på sandwichpladen. Luk apparatet og stram for at lukke siderne på brødet. Lad riste i 3 til 4 minutter afhængig af personlig smag.

Toast

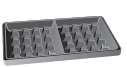
• 4 skiver brød • 20 g. smør • 70 g. smelteost • 1 skive kogt skinke • peber

Smør brødene på den side, der skal vende udad. Skær smelteosten i tynde skiver og placer halvdelen af osten på to stykker brød. Placer halvdelen af skinken ovenpå osten og drys med peber. Dæk med resten af osten og læg de to andre stykker brød ovenpå.

Roquefort Toasts

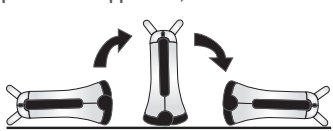
• 4 skiver brød • 30 g. smør • 8 valnødder • 50 g. Roquefort ost

Smør brødene på den side, der skal vende udad. Hak valnødderne groft. Rør dem sammen med 10 g. smør og Roquefort osten. Læg blandingen på to stykker brød og læg de to andre stykker brød ovenpå.



Opskrifter til vafler og minivafler

Sæt vaffelplader i apparatet (*). Fordel dejen ud over hele pladen, uden at det flyder ud over siden af pladen. Luk apparatet, vent i 10 sekunder og vend derefter apparatet rundt for at dejen fordeles godt og bages ens. Lad være i denne position i 2 minutter. Vend apparatet igen og lad bage i 1 1/2 minut. Undgå at åbne apparatet under bagningen. Put vaflen på en kold tallerken og vent 1 minut inden den spises: den bliver meget sprød.



Traditionelle vafler

• 300 g. mel • 10 g. bagepulver • salt • 75 g. sukker • 100 g. smør • 2 æg • 1/2 liter mælk

Bland mel og bagepulver i en skål. Lav et hul i melblandingen og tilsæt salt, sukker, smeltet smør og æg. Rør mælken i. Lad dejen stå i en time.

* = afhængig af model

Sprøde vafler

• 300 g. mel • 10 g. bagepulver • en smule salt • 1 spsk. sukker • 2 æg • 40 cl. mælk
Pisk æg som til en omelet. Tilsæt de andre ingredienser og pisk indtil en jævn og glat konsistens.

Morgenvafler

• 3 æggeblommer • 370 ml mælk • 250 g mel • 2 tsk. bagepulver • 3 tsk. sukker • 1/2 tsk. salt • 8 tsk. olie • 3 æggehvider
Bland æggeblommer og mælk. Tilsæt mel, bagepulver, sukker og salt, og bland godt. Tilsæt olie. Pisk æggehviderne stive, og vend dem i dejen.

Vaniljevafler

• 200 g smør • 50 g sukker • stykker af vaniljestang • en smule salt • 6 æg • 300 g mel • 2 tsk. bagepulver • 1/4 liter mælk • 1 spsk. rom
Pisk smør, sukker, vanilje og salt. Bland mel og bagepulver, og tilsæt al mælken og æggene lidt efter lidt. Vend derefter rommen i.

Grill

Sæt grillplader i apparatet (*). Put kødet på pladen. Luk apparatet og lad grille ifølge opskriften og afhængig af egen personlig smag.

DA

Panini

Sæt panini-plader i apparatet (*). Put brødet på pladen. Luk apparatet og lad riste ifølge opskriften og afhængig af egen personlig smag.

* = afhængig af model

Takk for at du valgte dette produktet fra TEFAL. Det er viktig at du leser disse instruksjonene grundig og tar vare på dem.
For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og bestemmelser (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, matsikkerhet, miljø…).
Denne maskinen er kun beregnet til bruk i hjemmet. Den er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
– I kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer
– På gårder
– Av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg
– På steder som f.eks. bed & breakfast.
TEFAL driver kontinuerlig forskning og utvikling og kan forandre produktet til fordel for kundene.

Forhindring av hjemmeulykker

- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- **Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk.**
- **Ikke rør de varme overflatene til apparatet, bruk håndtaket.**
- **Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk. Apparatet må aldri gå på tomgang.**
- **La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.**
- **Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleeiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.**
- **Hvis noen brenner seg**, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.

NO

Sikkerhetsinstruksjoner

- **Sett ikke jernet på eller i nærheten av glatte eller varme overflater, og la aldri ledningen henge over en varmekilde (kokeplater, gassbluss…).**
- **For å unngå overoppheting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.**
- **Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.**
- **Kontroller at de elektriske installasjonene er i overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet.**
- **Apparatet skal kun tilkobles jordede stikkontakter.**
- **Dersom strømledningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens service agent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.**
- **Hvis det er behov for skjøteledning, skal den ha minst samme tverrsnitt og innebygd jording; pass på at folk ikke snubler i ledningen.**
- **Dette apparatet skal ikke dyppes ned i vann.**
- **Ikke plasser den elektriske hengslingen eller strømledningen i en oppvaskmaskin.**
- **Legg aldri jernet i vann med den elektriske hengslingen (3) og strømledningen på.**
- **Ikke legg kjøkkenredskaper på apparatets stekeoverflater.**
- **Bruk alltid en plast- eller trespatel for å beskytte stekeplatens overflate.**
- **Skjær aldri direkte i grillplaten.**

Klargjøring

- Plasser jernet på et stødig bord, plasser aldri apparatet på en sart flate (glassbord, duk, lakkerte møbler og lignende), unngå å bruke apparatet på myke underlag.
- Rull ledningen helt ut.
- Løft knappen for å åpne apparatet (**A**).
- Fjern alt som måtte finnes av emballasje, klistremerker eller tilbehør inni og utenpå jernet.

* = på enkelte modeller

Valg av plater (*)

• Du kan bruke forskjellige sett plater, alt etter modell (**B**).

For å fjerne platene (**C**) (**D**) (**E**) **:**
• Trykk på "EJECT"-knappene (4) foran på topp- og bunndekselet.

For å sette platene tilbake i stilling (**F**) (**G**) (**H**) **:**
• Hold platen i skrå vinkel, og skyv til den klikker på plass.
• Innleggene som brukes til å lage vafler og for risting kan ikke brukes om hverandre.
Merke 1 på platen skal plasseres mot merke 1 på dekselet inni jernet. Merke 2 på den andre platen skal plasseres mot merke 2 på det andre dekselet.
• Når du bruker apparatet for første gang, må du vaske platen(e) (etter avsnitt om rengjøring), hell litt olje på platen(e) og tørk med en myk klut.
• **Kontroller før du skifter plater at jernet ikke er varmt, og at ledningen er trukket ut.**

Tilkopling og forvarming

• Lukk jernet. Plugg ledningen inn i stikkontakten. Den røde lampen tennes (**J**).
• Ved første gangs bruk kan apparatet avgi litt lukt og os.

Tilberedning

• La jernet få varme seg opp. Den grønne lampen tennes når riktig tilberedningstemperatur er nådd (**K**).
• Åpne apparatet (*).

For ristede smørbrød: Legg brødet eller paninibrødet på riktig innlegg, lukk apparatet og rist det som beskrevet i valgt oppskrift (**M**) (**N**).

NO

For vafler, minivafler: Hell i vaffelrøren og følg instruksjonene for valgt oppskrift.

For grilling: Legg kjøttet på grillinnlegget, lukk apparatet og stek kjøttet som beskrevet i valgt oppskrift.

• **Ikke berør de varme overflatene på jernet – bruk håndtakene.**

Bruk av tidtakeren for å kontrollere steketiden (*) (L)

• Med knappen til høyre for displayet kan du:
– stille inn tiden ved å trykke og holde nede knappen eller trykke raskt på den flere ganger. Et lite femtall vises oppe til høyre for å indikere halvminutter.
– manuelt stoppe varselsignalet.
• Når steketiden er over, gir tidtakeren et varselsignal og stopper automatisk etter to serier med ringelyder.
• **Tidtakeren indikerer at steketiden er over, men slår ikke av jernet.**

Etter bruk – Rengjøring

• Trekk støpselet ut av stikkontakten (**P**).
• La apparatet kjøle seg ned (i omtrent én time) i åpen stilling.
• La jernet stå åpent etter avkjøling.
• Trykk på knappen CLEAN – rengjør (5) for å støte ut dekslene og vaske dem i en oppvaskmaskin (**Q**).
• De to dekslene (1 og 2) og platene deres kan vaskes i oppvaskmaskin eller med svamp, varmt vann og oppvaskmiddel (**R**).
• Plasser dekslene (1 og 2) loddrett i oppvaskmaskinen med håndtaket vendt opp.
• Du kan også rengjøre platene og jernet med en svamp og vanlig oppvaskmiddel (**S**).
• **Bruk ikke skuresvamp eller skurepulver, da stekeoverflaten kan bli skadet (f.eks. slippbelegg …).**
• Plasser aldri den elektriske hengslingen (3) i en oppvaskmaskin (**T**).
• Den elektriske hengslingen kan rengjøres med en fuktig klut og deretter tørkes (**U**).

* = på enkelte modeller

Sette sammen apparatet på nytt:
- Påse at alle komponentdelene er helt tørre før de settes sammen.
- Øvre og nedre deksel (1 og 2) må tørkes nøye før de brukes på nytt.
- Sett inn nedre deksel (1), deretter øvre deksel (2) i den elektriske hengslingen (3).

Oppbevaring

- Jernet kan oppbevares loddrett (**V**).
- Du kan tvinne ledningen rundt håndtakene før du setter vekk jernet.

Skifte tidtakerbatteri (*)
- Hvis tegnene i displayet forsvinner helt eller delvis, må batteriet skiftes.
- Vi anbefaler at du bruker en flat skrutrekker.
- Sett spissen på skrutrekkeren inn i spalten bak på tidtakeren for å løsne den og ta den av (**W**).
- Skru ut den runde delen under tidtakeren.
- Ta ut batteriet.
- **Dette apparatet inneholder ett eller flere batterier. Av miljøhensyn må du ikke kaste dem, men ta dem med til et innsamlingssted for spesialavfall.**

Hjelp til med å beskytte miljøet!

Apparatet består av mange materialer som kan gjenvinnes eller gjenbrukes.
Ta apparatet med til et eget innsamlingssted for gjenvinning eller til et serviceverksted når det ikke skal brukes mer.

NO

Oppskrifter på ristede sandwicher

Sett i platene for ristede sandwicher (*). Plasser sandwichene på sandwichplaten. Lukk jernet, og klem igjen håndtakene gradvis for å feste brødskivene godt. La skivene stekes i 3 til 4 minutter, alt etter smak og behag.

Ristet sandwich med ost og skinke

• 4 skiver brød • 20 g smør • 70 g gryere-ost (eller vanlig gulost) • 1 skive kokt skinke • pepper

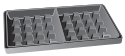
Ha smør på begge sider av brødskivene (pass på at du bruker stekesmør). Skjær gruyere-osten i tynne skiver, og legg halvparten av osten på to skiver brød. Legg en halv skive skinke oppå, og strø på pepper. Dekk med gruyere-ost, og legg skivene sammen.

Ristet sandwich med roquefort og valnøtt

• 4 skiver brød • 30 g smør • 8 valnøtter • 50 g roquefort (eller stilton)

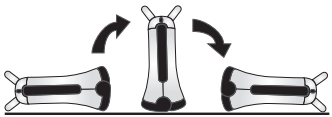
Ha smør på begge sider av brødskivene (pass på at du bruker stekesmør). Grovhakk valnøttene. Rør dem med 10 g smør og roqueforten. Ha blandingen på to av brødskivene, og dekk med de andre to skivene.

* = på enkelte modeller



Oppskrifter på vafler og minivafler

Sett i vaffelplatene (*). Hell over røren, og pass på at hele området dekkes uten at røren renner over kanten av platen. Lukk jernet, vent i 10 sekunder, og snu jernet opp ned slik at røren sprer seg godt og stekes jevnt. La jernet stå i 2 minutter. Snu jernet med den riktige siden opp, og la steke i enda 1 1/2 minutt. Ikke åpne mens steking pågår. Plasser vaflene på et brett, og la dem kjøle seg ned i 1 minutt før de serveres – da blir de sprøere.



Tradisjonelle vafler

• 300 g siktet hvetemel • 1 ss bakepulver • salt • 75 g farin • 100 g smeltet smør • 2 egg • 5 dl melk

Bland melet og bakepulveret i en bolle. Lag en grop, og tilsett salt, sukker, smeltet smør og egg. Pisk inn melken gradvis. La røren stå i 1 time. Deretter steker du vaflene som beskrevet over.

Sprø vafler

• 300 g siktet hvetemel • 1 ss bakepulver • 1 klype salt • 1 ss sukker • 2 egg • 4 dl melk

Pisk eggene til de får en luftig konsistens. Bland de andre tørre ingrediensene i en bolle. Bland inn eggene og melken gradvis. Pisk til en jevn røre.

Frokostvafler

NO

• 3 eggeplommer • 370 ml melk • 250 g hvetemel • 2 ts bakepulver • 3 ts sukker • 1/2 ts salt • 8 ts olje • 3 eggehviter

Bland eggeplommene og melken godt. Legg til mel, bakepulver, sukker og salt og bland godt. Legg til oljen. Visp eggehvitene til de er stive, og bland dem inn i røren.

Vaniljevafler

• 200 g smør • 50 g sukker • litt vaniljestang • 1 klype salt • 6 egg • 300 g hvetemel • 2 ts bakepulver • 1/4 l melk • 1 ss rom

Visp sammen smør, sukker, vanilje og salt. Bland i mel og bakepulver. Hell gradvis i all melken og eggene, og deretter rommen.

Grilling

Sett i grillplatene (*). Legg kjøttet på platene. Lukk jernet, og la steke i henhold til oppskriften og din egen smak.

Panini

Sett i paniniplatene (*). Legg brødet på platene. Lukk jernet, og la steke i henhold til oppskriften og din egen smak.

* = på enkelte modeller

Thank you for buying this TEFAL appliance, which is intended for domestic use only. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them safe. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).
This appliance is intended to be used in the household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– farm houses;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments.
TEFAL has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Prevention of accidents at home

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.**
- **Never touch the hot surfaces of the appliance, use the main handle.**
- **Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.**
- **Never leave the appliance running without supervision.**
- **Cooking fumes may be dangerous for animals with particularly sensitive respiratory systems, such as birds and small mammals. We advise owners to keep them away from the cooking area.**
- **If an accident occurs**, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.

EN

Safety instructions

- **Never place the appliance on or near slippery or hot surfaces, nor should you ever leave the power cord hanging over a heat source (hotplates, gas cooker…).**
- **To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.**
- **This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**
- **Check that your electric supply is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.**
- **Plug the appliance into a wall socket with an earth connection.**
- **If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.**
- **If a power cord extension is used, it must have a cross section that is at least equivalent to that of the power cord and be grounded. Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.**
- **Do not immerse the appliance in water.**
- **Never place the electric hinge or the power cord in a dishwasher.**
- **Never immerse the complete appliance in water with its electric hinge and power cord.**
- **Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.**
- **Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plate.**
- **Never cut food directly on the plates.**

Assembly

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface: never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a teatowel.
- Unwind the cord completely.

* = depending on model

- Lift the button to open the appliance (**A**).
- Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.

Choosing the cooking inserts (*)

- Depending on the model, you can use different sets of inserts (**B**).

To remove the inserts (C) (D) (E):
- Press the "EJECT" buttons (4) located on the front of the upper and lower covers.

To refit the inserts (F) (G) (H) :
- Place the insert at an angle and press down to lock it in place.
- The inserts used for making waffles and for grilling are not interchangeable. Line up the mark 1 on the insert with the mark 1 on the cover, inside the appliance and the mark 2 on the other insert with the mark 2 on the other cover.
- On first use, wash the plates (follow paragraph Cleaning), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth.
- **Always make sure that the appliance is cold and unplugged from the power outlet before changing the inserts.**

Connection and pre-heating

- Close the appliance. Plug the cord in the wall socket: the red light comes on (**J**).
- During first use, the appliance may give off a slight odour and smoke. This is normal.

Cooking

- Allow the appliance to pre-heat, the green light comes on when the correct cooking temperature is reached (**K**).
- Open the appliance (*).

For toasties: Place the bread or panini bread on the appropriate inserts, close the appliance and leave to cook as described in the chosen recipe (**M**) (**N**).

For waffles, mini waffles: Pour the waffle batter in and follow the instructions for the chosen recipe.

For grilling: Place the meat on the grill inserts, close the appliance and leave the meat to cook as described in the chosen recipe.
- **Do not touch the hot surfaces of the appliance: use the handles.**

Depending on model, use the timer to control the cooking time (*) (L)

- The button situated on the right side of the screen enables you:
  – to set the time by pressing and holding down the button or by pressing the button quickly several times. A small "5" displays at the top and on the right side to indicate the half minutes.
  – to manually stop the warning signal.
- When the cooking time is finished, the timer gives a warning signal and stops automatically after two series of ringing.
- **The timer indicates the end of cooking time but does not turn the appliance off.**

After use – cleaning

- Unplug the cord from the wall socket (**P**).
- Leave the appliance to cool (for about 1 hour) in an open position.
- Leave the appliance open after cooling.
- Press the "CLEAN" button (5) to eject the covers and wash them in a dishwasher (**Q**).
- The two covers (1 and 2) and their inserts can be washed in a dishwasher or with a sponge using hot water and washing-up liquid (**R**).
- Place the covers (1 and 2) vertically in the dishwasher with the handle pointing upward. Make sure the covers do not obstruct the blades in the dishwasher.
- You can also clean the inserts and the covers with a sponge and your usual detergent (**S**).

* = depending on model

- **Do not use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface (e.g.: non-stick coating…).**
- Never put the removable power unit (3) in the dishwasher (**T**).
- The removable power unit can be cleaned with a moist cloth, then dried (**U**).

Reassembling the appliance:
- Make sure that all of the component parts are completely dry before assembling them.
- The lower and upper covers (1 and 2) must be dried carefully before they are used again.
- Insert the lower cover (1), then the upper cover (2) into the electric hinge (3).

Storage

- The appliance can be stored vertically (**V**).
- You can wind the cord around the handles before storing the appliance.

Timer battery replacement (*)
- If there is a partial or total loss of the display, the battery must be changed.
- We recommend you use a flat head screwdriver.
- Insert the tip of a screwdriver into the rear slot on the timer to detach and remove the timer (**W**).
- Unscrew the round component situated under the timer.
- Remove the battery.
- **To respect the environment, dispose of it at your local waste disposal centre.**

Environment protection first!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
Leave it at a local civic waste collection point.

EN

HELPLINE: If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: 0845 602 1454 – UK
(01) 677 4003 – ROI or consult our website – www.tefal.co.uk

Recipes for toasties

Fit the toasted sandwich inserts (*). Place the prepared sandwiches on the toasted sandwich insert with the butter on the outside surface of the bread. Close the appliance and tighten the handles progressively to firmly seal the slices of bread. Leave to cook for 3 to 4 minutes depending on your taste.

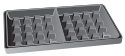
Ham and cheese toasted sandwich

• 4 slices of white bread • 20 g butter • 70 g gruyere cheese • 1 slice cooked ham • pepper
Butter the outer surfaces of the slices of bread. Cut the gruyere cheese into thin slices and place half of the cheese on the unbuttered side of bread. Place half slice of ham on top and add pepper. Cover with the remaining gruyere cheese then cover with the other slices of bread, with the butter on the outside.

Roquefort and walnut toasted sandwich

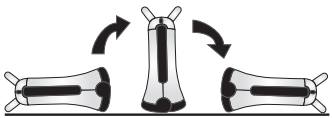
• 4 slices of white bread • 30 g butter • 8 walnuts • 50 g Roquefort cheese (or stilton)
Butter the outer surfaces of the slices of bread. Roughly chop the walnuts. Mix them with 10 g butter and the Roquefort cheese. Spread the mixture onto the unbuttered slide of two slices of bread, then cover them with the two remaining slices, so the butter is on the outside.

* = depending on model



Recipes Waffles and mini waffle

Fit the waffle inserts (*). Spread the mixture making sure the entire area is covered but without spilling over the side of the plate. Close the appliance, wait for 10 seconds then turn the appliance upside down to allow the batter to spread well and to cook evenly. Keep in this position for 2 minutes.Turn the appliance right side up and leave to cook for a further 1 minute 30. Avoid opening during cooking. Place the waffles on a cooling tray and wait for 1 minute before eating: they become more crispy.



Traditional waffles

• 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • salt • 75 g caster sugar • 100 g melted butter • 2 eggs • 500 ml milk

Mix the flour and the baking powder in a bowl. Make a hole and add the salt, the sugar, the melted butter and the eggs. Gradually beat in the milk. Leave the batter to stand for 1 hour. Then cook as above.

Crispy waffles

• 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 pinch of salt • 1 tbsp sugar • 2 eggs • 400 ml milk

Beat the eggs to a frothy consistency. Mix all the other dry ingredients in a large bowl. Gradually mix in the egg and milk. Beat until a smooth consistency.

Breakfast Waffles

• 3 egg yolks • 370 ml milk • 250 g plain flour • 2 tsps baking powder • 3 tsps sugar • 1/2 tsp salt • 8 tsps oil • 3 egg whites

Mix the egg yolks and the milk. Add the flour, baking powder, sugar and salt and mix well. Add the oil. Beat the egg whites until stiff and incorporate into the batter.

EN

Vanilla Waffles

• 200 g butter • 50 g sugar • some pieces of vanilla pod • a pinch of salt • 6 eggs • 300 g plain flour • 2 tsps baking powder • 1/4 litre milk • 1 tbsp rum.

Beat the butter, sugar, vanilla and salt. Mix the flour and baking powder and gradually add all the milk and the eggs, then incorporate the rum.

Grill recipes

Position the grill inserts (*). Place the meat on the inserts.

Close the appliance and leave to cook according to the recipe and depending on your taste.

Recipes Panini

Position the grill inserts (*). Place the bread on the inserts.

Close the appliance and leave to cook according to the recipe and depending on your taste.

* = depending on model

Le agradecemos que haya elegido este aparato TEFAL, exclusivamente destinado a uso doméstico. Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto.
Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente…).
Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico.
El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
– En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
– En granjas,
– Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
– En entornos de tipo casas de turismo rural.
La sociedad TEFAL se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Prevención de los accidentes domésticos

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- **La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.**
- **No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico, utilice el asa.**
- **No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.**
- **Nunca utilizar el aparato sin vigilancia.**
- **Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.**
- **Si se produce un accidente**, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.

ES

Consignas de seguridad

- **No coloque el aparato encima o cerca de superficies resbaladizas o calientes. No deje nunca el cable encima de una fuente de calor (placas de cocción, cocina de gas…).**
- **Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.**
- **Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.**
- **Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.**
- **No conecte el aparato a un enchufe sin toma de tierra.**
- **Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado por Tefal, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.**
- **Si es necesario utilizar una extensión para el cable, el mismo debe ser de sección al menos equivalente y con toma de tierra incorporada; tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.**
- **Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.**
- **Nunca coloque el eje eléctrico o el cable en el lavavajillas.**
- **Nunca sumerja el aparato con el eje eléctrico ni el cable en agua.**
- **No colocar utensilios de cocción sobre las superficies de cocción del aparato.**
- **Para preservar el revestimiento de la placa de cocción, utilizar siempre una espátula de plástico o madera.**
- **No corte directamente los alimentos sobre las placas.**

* = según modelo

Montaje

- Coloque el aparato sobre una superficie firme: no coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado…) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- Desenrosque completamente el cable.
- Abra el aparato levantando el botón (**A**).
- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.

Elección de las placas (*)

- Según el modelo, podrá utilizar diferentes juegos de placas (**B**).

Para retirar las placas (**C**) (**D**) (**E**) **:**

- Presione los botones "EJECT" (4) situados sobre la parte delantera de las tapas superior e inferior.

Para volver a colocar las placas (**F**) (**G**) (**H**) **:**

- Coloque la placa oblicua y presione sobre la placa para bloquearla.
- Las placas de parrillada y gofres no se pueden intercambiar.
  Haga coincidir la marca 1 de la placa con la marca 1 de la tapa en el interior del aparato, y la marca 2 de la otra placa con la marca 2 de la otra tapa.
- Antes de la primera utilización, lavar las placas (seguir párrafo Limpieza), verter un poco de aceite sobre las placas y secar con un trapo suave.
- **Compruebe que el aparato está frío y desconectado antes de cambiar las placas.**

Conexión y precalentamiento

- Cierre el aparato. Conecte el cable al sector: el indicador luminoso rojo se enciende (**J**).
- Cuando lo utilice por primera vez, el aparato puede oler ligeramente y posiblemente despida humo por pocos minutos.

Cocción

- Deje precalentar el aparato, el indicador luminoso verde se enciende cuando se alcanza la temperatura de cocción (**K**).
- Abra el aparato (*).

Para los sándwiches: introducir el pan normal o los panini, cerrar y cocinar según la receta elegida (**M**) (**N**).

Para los gofres y gaufrettes: verter la masa para gofres o gaufrettes y seguir las indicaciones de la receta elegida.

Para las parrilladas: colocar la carne sobre las placas, cerrar y cocinar según la receta elegida.

- **No toque las superficies calientes del aparato: utilice las asas.**

Utilización del reloj para controlar el tiempo de cocción (*) (L)

- El botón situado a la derecha de la pantalla permite:
  – ajustar el tiempo mediante una presión prolongada o mediante varias presiones breves. Para indicar los medios minutos aparecerá un pequeño "5" en la parte superior derecha
  – parar la señal sonora manualmente presionando unos segundos.
- Cuando el tiempo de cocción ha transcurrido, la señal sonora suena y se para automáticamente después de dos series.
- **El reloj señala el fin del tiempo de cocción pero no detiene el funcionamiento del aparato.**

Después de la utilización – Limpieza

- Desconecte el cable del enchufe (**P**).
- Deje enfriar el aparato (aproximadamente 1 hora) abierto.
- Después de que se haya enfriado, mantenga el aparato abierto.
- Para extraer las tapas para introducirlas en el lavavajillas (**Q**), pulsar el botón “CLEAN” (5).

ES

* = según modelo

- Las dos tapas (1 y 2) con sus placas se pueden lavar en el lavavajillas o con una esponja con agua caliente y líquido lavavajillas (**R**).
- Coloque las tapas (1 y 2) verticalmente en el lavavajillas con el asa hacia arriba.
- Puede también limpiar las placas y el cuerpo del aparato con una esponja y su detergente habitual (**S**).
- **No utilizar nunca una esponja metálica o polvos abrasivos para no estropear la superficie de cocción (Ej.: Revestimiento antiadherente).**
- Nunca coloque el eje eléctrico (3) en el lavavajillas (**T**).
- El eje eléctrico puede limpiarse con un paño húmedo y secarlo a continuación (**U**).

Para volver a montar el aparato:
- Asegúrese de que todos los elementos estén completamente secos antes de volverlos a montar.
- La tapa inferior y superior (1 y 2) deben secarse con precaución antes de cada uso.
- Inserte la tapa inferior (1) y después la tapa superior (2) en el eje eléctrico (3).

Colocación

- El aparato puede guardarse verticalmente (**V**).
- Puede enroscar el cable alrededor de las asas antes de guardar al aparato.

Cambio de la pila del reloj (*)
- Si se pierde total o parcialmente la pantalla, debe cambiarse la pila.
- Recomendamos que utilice un destornillador plano.
- Encaje un destornillador plano en la parte posterior del reloj para desencajar y extraer el reloj (**W**).
- Destornille la parte redonda situada bajo el reloj.
- Extraiga la pila.
- **Este aparato contiene una o varias pilas. Por respeto al medio ambiente, no las tire a la basura, llévelas a un punto de colecta para su reciclado.**

ES

¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Recetas Sándwich

ue las placas para sándwich (*). Coloque los sándwich en los huecos de las placas. Cierre el aparato y apriete progresivamente las asas para sellar adecuadamente las rebanadas de pan. Deje cocinar de 3 a 4 minutos según el grado de cocción deseado.

Sándwich de jamón y queso

• 4 rebanadas de pan • 1 loncha de jamón cocido • 70 g de queso gruyere • pimienta • 20 g de mantequilla

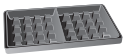
Untar con mantequilla la cara exterior de las 4 rebanadas de pan. Cortar el queso gruyere en láminas finas y colocar la mitad del queso sobre las dos rebanadas de pan. Colocar por encima 1/2 loncha de jamón. Añadir un poco de pimienta. Cubrir con queso gruyere y pegar las rebanadas de dos en dos.

Sándwich Roquefort

• 4 rebanadas de pan • 30 g de mantequilla • 8 nueces • 50 g de Roquefort

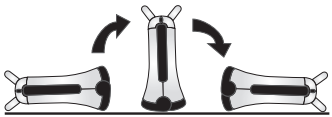
Untar con mantequilla la cara exterior de las rebanadas de pan. Retirar la cáscara de las nueces y picarlas en trozos grandes. Mezclar con 10 g de mantequilla y el Roquefort. Untar dos rebanadas de pan con la mezcla y cubrir con las otras dos.

* = según modelo



Recetas Gofres y gaufrettes

Coloque las placas para gofres (*). Vierta la masa teniendo cuidado de cubrir cada pequeño hueco y que no se desborde. Cierra el aparato, espere 10 segundos y de la vuelta al aparato para repartir bien la masa y asegurar una cocción uniforme. Deje en esta posición durante 2 minutos. Vuelva a poner el aparato del derecho y deje cocer todavía 1 minuto 30 segundos más aproximadamente. Evite abrirlo durante la cocción. Coloque las gofras sobre una rejilla y espere 1 minuto antes de probarlas: así estarán más crujientes.



Gofres tradicionales

• 300 g de harina • 10 g de levadura • sal • 75 g de azúcar en polvo • 100 g de mantequilla • 2 huevos • 1/2 l de leche

Mezclar la harina y la levadura en una ensaladera. Hacer un pozo y añadir la sal, el azúcar, la mantequilla derretida y los huevos enteros. Diluir poco a poco con la leche. Dejar reposar la masa durante 1 hora.

Gofres crujientes

• 300 g de harina • 1 sobrecito de levadura • 1 pizca de sal • 1 c. sopera de azúcar • 2 huevos • 40 cl de leche

Batir los huevos en tortilla hasta conseguir una consistencia espumosa. Incorporar el resto de los ingredientes y batir hasta conseguir una consistencia uniforme.

Gofrettes para el desayuno

• 3 yemas de huevo • 370 ml de leche • 250 g de harina • 2 cucharadas pequeñas de levadura • 3 cucharadas pequeñas de harina • 1/2 cucharada pequeña de sal • 8 cucharadas pequeñas de aceite • 3 claras de huevo

Mezcle las yemas de huevo y la leche. Añada la harina, la levadura, el azúcar y la sal. Mézclelo todo bien. Añada el aceite. Bata las claras de huevo a punto de nieve e incorpórelas a la masa.

ES

Gaufrettes a la vainilla

200 g de mantequilla • 50 g de azúcar • trozos de vaina de vainilla • 1 pizca de sal • 6 huevos • 300 g de harina • 2 cucharadas pequeñas de levadura • 1/4 de litro de leche • 1 cucharada pequeña de ron

Bata la mantequilla, el azúcar, la vainilla y la sal. Mezcle la harina y la levadura y añádales progresivamente la leche y los huevos. Incorpore el ron.

Parrilladas

Coloque las placas parrilla (*). Coloque la carne sobre las placas. Cierre el aparato y deje cocer según la receta y el grado de cocción deseado.

Panini

Coloque las placas parrilla (*). Coloque el pan sobre las placas. Cierre el aparato y deje cocer según el grado de cocción deseado.

* = según modelo

Parabéns por ter adquirido este aparelho TEFAL, destinado exclusivamente a um uso doméstico. Leia com atenção o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.
Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente…).
Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica.Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
– Em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
– Em quintas,
– Pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
– Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
A TEFAL reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

Prevenção de acidentes domésticos

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- **A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar.**
- **Não toque nas partes quentes do aparelho, utilize a pega geral.**
- **Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.**
- **Nunca utilize o aparelho sem vigilância .**
- **Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.**
- **Em caso de acidente**, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.

PT

Instruções de segurança

- **Não coloque o aparelho em cima ou perto de superfícies escorregadias ou quentes; não deixe o cabo de alimentação pendurado por cima de uma fonte de calor, placas de cozedura ou fogão a gás…).**
- **Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou contra uma parede.**
- **Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.**
- **Certifique-se que a sua instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão de rede indicadas na placa de características do aparelho.**
- **Este aparelho tem sempre de ser ligado a uma tomada com ligação à terra.**
- **Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo.**
- **Se utilizar uma extensão eléctrica, a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada. Tomar as devidas precauções para ninguém tropeçar.**
- **Este aparelho não deve ser submergido em água.**
- **Nunca coloque a parte eléctrica do aparelho e o cabo na máquina de lavar loiça.**
- **Nunca mergulhe o aparelho dentro de água com a parte eléctrica e o respectivo cabo.**
- **Não coloque utensílios de cozedura sobre as superfícies de cozedura do aparelho.**
- **Para preservar o revestimento da placa de cozedura, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.**
- **Não corte os alimentos directamente nas placas.**

* = consoante modelo

Montagem

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável: não coloque o aparelho em cima ou perto de superfícies escorregadias ou quentes; não deixe o cabo de alimentação pendurado por cima de uma fonte de calor, placas de cozedura ou fogão a gás…).
- Desenrole o cabo por completo.
- Abra o aparelho premindo o botão (**A**).
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho.

Escolha das placas (*)

- Pode utilizar diferentes jogos de placas consoante o modelo (**B**).

Para retirar as placas (**C**) (**D**) (**E**) **:**
Prima os botões "EJECT" (4) situados na parte da frente do corpo superior e inferior.

Para colocar de novo as placas (**F**) (**G**) (**H**) **:**

- Coloque a placa na diagonal e pressione-a de modo a que esta fique perfeitamente encaixada e presa.
- As placas grill e waffles não podem ser utilizadas em simultâneo.
  Faça corresponder a marca 1 da placa com a marca 1 da cobertura no interior do produto e a marca 2 da outra placa com a marca 2 da outra cobertura.
- Aquando da primeira utilização, lave as placas (seguir as indicações do parágrafo Limpeza), deite um pouco de óleo nas placas e limpe com um pano macio.
- **Certifique-se que o aparelho está frio e desligado antes de proceder a uma mudança de placas.**

Ligação e pré-aquecimento

- Feche o aparelho. Ligue o cabo de alimentação à corrente : o indicador luminoso vermelho acende-se (**J**).
- Aquando da primeira utilização, uma ligeira emanação de cheiro e fumo pode ocorrer durante alguns minutos.

Cozedura

- Deixe o aparelho aquecer, o indicador luminoso verde acende-se quando a temperatura de cozedura é atingida (**K**).
- Abra o aparelho (*).

Para tostas: coloque o pão ou as sandes, feche e coza durante o tempo indicado na receita (**M**) (**N**).

Para waffles: deite a massa para waffles e siga as indicações da receita escolhida.

Para grelhados: coloque a carne sobre as placas, feche e coza durante o tempo indicado na receita escolhida.

- **Não toque nas superfícies quentes do aparelho: utilize as pegas.**

Utilização do temporizador para controlar o tempo de cozedura (*) (L)

- O botão situado à direita do visor permite:
  – ajustar o tempo de cozedura através de uma pressão prolongada ou através de várias pressões breves. É apresentado um pequeno "5" no canto superior do visor para assinalar os meios-minutos.
  – parar o temporizador manualmente através da pressão do botão durante alguns segundos.
- Depois de decorrido o tempo de cozedura, o temporizador emite um aviso sonoro e desliga-se automaticamente ao fim de duas séries.
- **O temporizador avisa sobre o tempo de cozedura mas não pára o aparelho.**

PT

* = consoante modelo

Após cada utilização – Limpeza

- Desligue o cabo de alimentação da tomada de rede (**P**).
- Deixe o aparelho arrefecer (cerca de 1 hora) na posição aberta.
- Depois de arrefecer, mantenha o produto aberto.
- Para retirar as coberturas para lavar à máquina (**Q**), prima o botão "CLEAN" (5).
- O corpo superior e inferior (1 e 2), com as respectivas placas, podem ser lavados na máquina de lavar loiça ou simplesmente com uma esponja, água quente e detergente líquido para a loiça (**R**).
- Coloque o corpo superior e inferior (1 e 2) na vertical na máquina de lavar loiça, posicionando a pega para cima.
- Pode também limpar as placas e o corpo do aparelho com a ajuda de uma esponja e do seu detergente habitual (**S**).
- **Nunca utilize esponjas metálicas nem pó de arear por forma a não danificar a superfície de cozedura (por ex.: revestimento antiaderente…).**
- Nunca coloque a parte eléctrica do aparelho (3) na máquina de lavar loiça (**T**).
- A parte eléctrica pode ser limpa com um pano húmido e, posteriormente, seca (**U**).

Para voltar a montar o aparelho:

- Certifique-se que todos os elementos estão completamente secos antes de os montar.
- As coberturas inferior e superior (1 e 2) devem ser limpas com cuidado antes de qualquer nova utilização.
- Introduza a cobertura inferior (1) e depois a cobertura superior (2) na parte eléctrica (3).

Arrumação

- O aparelho pode ser arrumado na vertical (**V**).
- Pode enrolar o cabo à volta das pegas antes de arrumar o produto.

Substituição da pilha do temporizador (*)

- Caso ocorra uma perda parcial ou total dos carácteres no visor do temporizador, é necessário substituir a pilha.
- Recomendamos-lhe a utilização de uma chave-de-fendas plana para facilitar a remoção do temporizador.
- Insira uma chave-de-fendas na ranhura do temporizador de modo soltá-lo e retirá-lo (**W**).
- Desaparafuse a superfície redonda situada por baixo do temporizador.
- Retire a pilha.
- **Este aparelho contém uma ou várias pilhas. Por forma a respeitar o ambiente, não as deite no lixo, mas sim num dos pontos de recolha previstos para este efeito (Ecopilhas).**

PT

Protecção do ambiente em primeiro lugar !

O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Receitas Tosta Mista

Coloque as placas para tostas mistas (*). Coloque os tostas mistas nos alvéolos das placas. Feche o aparelho e pressione progressivamente as pegas de modo a fechar bem as fatias de pão no seu interior. Deixe cozer entre 3 a 4 minutos consoante o grau de cozedura desejado.

Tosta Mista

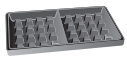
• 4 fatias de pão • 1 fatia de fiambre • 70 g de queijo gruyère • pimenta • 20 g de manteiga

Barrar com manteiga a face exterior das 4 fatias de pão. Cortar o queijo gruyère em fatias finas e dispor metade do queijo sobre duas das fatias de pão. Colocar em cima 1/2 fatia de fiambre. Temperar com pimenta. Cobrir com o queijo gruyère e reunir as fatias juntar as duas a duas.

* = consoante modelo

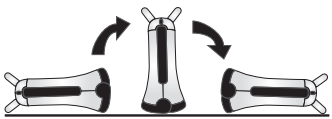
Tosta Mista com Roquefort

• 4 fatias de pão • 30 g de manteiga • 8 nozes • 50 g de queijo Roquefort
Barre com manteiga as faces exteriores das fatias de pão. Descasque as nozes e pique-as grosseiramente. Misture com 10 g de manteiga e com o queijo Roquefort. Guarneça duas fatias de pão com o preparado e, em seguida, cubra com as outras duas fatias.



Receitas Waffles

Coloque as placas para waffles (*). Deite a massa, certificando-se que cobre todos os alvéolos, não deixando verter a massa para fora. Feche o aparelho, aguarde cerca de 10 segundos e, então, vire o aparelho ao contrário de modo a espalhar a massa e, assim, garantir uma cozedura uniforme. Deixe-o nesta posição durante cerca de 2 minutos. Volte a colocar o aparelho na sua posição inicial e deixe cozer ainda durante cerca de 1 minuto e 30 segundos. Evite abrir o aparelho no decorrer da cozedura. Coloque as waffles sobre uma grelha e aguarde 1 minuto antes de provar: elas tornam-se, assim, mais estaladiças.



Waffles tradicionais

• 300 g de farinha • 10 g de fermento de padeiro • sal • 75 g de açúcar em pó • 100 g de manteiga • 2 ovos • 1/2 l de leite
Misture a farinha e o fermento numa taça. Faça uma cova no meio e junte o sal, o açúcar, a manteiga derretida e os ovos inteiros. Dilua a massa pouco a pouco com o leite. Deixe a massa repousar durante 1 hora.

Waffles estaladiças

• 300 g de farinha • 1 embalagem de fermento • 1 pitada de sal • 1 colher de sopa de açúcar • 2 ovos • 40 cl de leite
Bata os ovos até obter uma consistência cremosa. Incorpore os outros ingredientes e bata até obter uma consistência lisa.

Waffles para o pequeno-almoço

• 3 gemas • 370 ml de leite • 250 g de farinha • 2 c. de café de fermento • 3 c. de café de açúcar • 1/2 c. de café de sal • 8 c. de café de óleo • 3 claras
Misture as gemas e o leite. Junte a farinha, o fermento, o açúcar, o sal e misture tudo muito bem. Junte o óleo. Bata as claras em castelo e envolva-as na massa.

Waffles de baunilha

200 g de manteiga • 50 g de açúcar • pedaços de vagem de baunilha • 1 pitada de sal • 6 ovos • 300 g de farinha • 2 c. de café de fermento • 1/4 de litro de leite • 1 c. de sopa de rum
Bata a manteiga, o açúcar, a baunilha e o sal. Misture a farinha e o fermento e adicione gradualmente à mistura o leite e os ovos. Seguidamente junte o rum.

Grelhados

Coloque as placas grill (*). Disponha a carne nas placas.
Feche o aparelho e deixe cozinhar de acordo com a receita e o grau de cozedura pretendido.

Paninis

Coloque as placas grill (*). Disponha o pão nas placas. Feche o aparelho e deixe cozinhar de acordo com a receita e o grau de cozedura pretendido.

* = consoante modelo

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή την συσκευή TEFAL, που προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις κοντά σας.
Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.).
Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
– Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα,
– Σε αγροκτήματα,
– Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
– Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.
Η TEFAL έχει μια ανοδική πορεία στο τμήμα έρευνας και διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει αυτά τα προϊόντα χωρίς καμία ειδοποίηση.

Πρόληψη οικιακών ατυχημάτων

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- **Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.**
- **Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας μαζί με τα παιδιά, να τα επιβλέπετε συνεχώς, να χρησιμοποιείτε τη χειρολαβή.**
- **Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.**
- **Ποτέ μην αφήνετε την συσκευή χωρίς επίβλεψη.**
- **Οι καπνοί από το μαγείρεμα μπορεί να είναι πολύ επικίνδυνοι για τα ζώα που έχουν ιδιαίτερα ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Συστήνουμε στους ιδιοκτήτες πτηνών να τα απομακρύνουν από τον χώρο μαγειρέματος.**
- **Σε περίπτωση ατυχήματος,** ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.

Οδηγίες ασφάλειας

- **Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε ολισθηρές ή σε καυτές επιφάνειες, μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται πάνω από πηγή θερμότητας (μάτια κουζίνας, γκάζι…).**
- **Για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση της συσκευής, μην την τοποθετείτε σε γωνία ή ακριβώς δίπλα σε τοίχο.**
- **Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό σύστημα τηλεχειριστηρίου.**
- **Ελέγξτε ότι η τάση της συσκευής η οποία αναγράφεται στο κάτω μέρος της, αντιστοιχεί σε αυτήν της εγκατάστασής σας.**
- **Συνδέετε την συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση.**
- **Εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.**
- **Εάν χρησιμοποιείτε ηλεκτρική μπαλαντέζα, η τάση της πρέπει να είναι κατ' ελάχιστον ισοδύναμη με αυτήν της συσκευής και να διαθέτει ενσωματωμένη γειωμένη πρίζα. Λάβετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις προκειμένου να μη σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο.**
- **Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή.**
- **Ποτέ μην βάζετε την ηλεκτρική βάση (3) και το καλώδιο στο πλυντήριο πιάτων.**
- **Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή μαζί με την ηλεκτρική βάση και το καλώδιο σε νερό.**
- **Μην τοποθετείτε σκεύη ή εργαλεία μαγειρέματος πάνω στις επιφάνειες ψησίματος της συσκευής.**
- **Για τη διατήρηση της επικάλυψης της πλάκας ψησίματος, να χρησιμοποιείτε πάντα μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.**
- **Μην κόβετε τροφές απευθείας πάνω στις πλάκες.**

Συναρμολόγηση

- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή επιφάνεια: ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή απευθείας επάνω σε μια ευπαθή επιφάνεια (γυάλινο τραπέζι, τραπεζομάντιλο, βερνικωμένο

EL

* = ανάλογα με το μοντέλο

έπιπλο…) ή σε μια επιφάνεια που καλύπτεται από πλαστικό τραπεζομάντιλο.
- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Ανοίξτε τη συσκευή ανασηκώνοντας το κουμπί (**A**).
- Βγάλτε όλα τα υλικά της συσκευασίας,τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ,από το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος της συσκευής.

Επιλογή πλακών (*)

- Ανάλογα με το μοντέλο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικά σετ από πλάκες (**B**).

Για να αφαιρέσετε τις πλάκες (**C**) (**D**) (**E**) :
- Πιέστε τα πλήκτρα "EJECT" (4) που βρίσκονται στο μπροστινό μέρος των καλυμμάτων της συσκευής.

Για να τοποθετήσετε ξανά τις πλάκες (**F**) (**G**) (**H**) :
- Τοποθετείστε τη πλάκα σε γωνία και πιέστε την ωσότου να κλειδώσει στη θέση της.
- Οι πλάκες γκριλ και γκοφρετών δεν είναι εναλλάξιμες.
  Φέρτε σε ευθεία την ένδειξη 1 πάνω στην πλάκα της συσκευής με την ένδειξη 1 στο εξωτερικό μέρος της συσκευής., και την ένδειξη 2 στην άλλη πλάκα με την ένδειξη 2 στο άλλο εξωτερικό μέρος της συσκευής.
- Πριν τη πρώτη χρήση χύστε λίγο λάδι πάνω στις πλάκες. Καθαρίστε με μία απορροφητική πετσέτα κουζίνας.
- **Ελέγξτε αν η συσκευή είναι κρύα και εκτός πρίζας πριν αλλάξετε τις πλάκες.**

Σύνδεση και προθέρμανση

- Κλείστε τη συσκευή. Συνδέετε το καλώδιο στη πρίζα : η φωτεινή ένδειξη γίνεται κόκκινη (**J**).
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό σύστημα τηλεχειριστηρίου.

Ψήσιμο

- Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί, η φωτεινή ένδειξη γίνεται πράσινη, όταν επιτυγχάνεται η σωστή θερμοκρασία ψησίματος (**K**).
- Ανοίξτε τη συσκευή (*).

Για τα τοστ: τοποθετήστε το ψωμί του τοστ ή τα ψωμάκια πανίνι, κλείστε τη συσκευή και αφήστε το τοστ να ψηθεί σύμφωνα με την επιλεγμένη συνταγή (**M**) (**N**).

Για τις βάφλες και τις γκοφρέτες: προσθέστε τη ζύμη για βάφλες ή γκοφρέτες και ακολουθήστε τις υποδείξεις της επιλεγμένης συνταγής.

Για το γκριλ: τοποθετήστε το κρέας πάνω στις πλάκες, κλείστε τη συσκευή και αφήστε το να ψηθεί σύμφωνα με την επιλεγμένη συνταγή.

- **Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής : χρησιμοποιείτε τις χειρολαβές.**

EL

χρησιμοποιείτε το χρονόμετρο για να ελέγχετε το χρόνο ψησίματος (*) (L)

- Ο διακόπτης στη δεξιά πλευρά σας επιτρέπει:
  – Να ρυθμίσετε την ώρα πιέζοντας και κρατώντας πατημένο το κουμπί ή πιέζοντας το κουμπί γρήγορα για αρκετές φορές. Μία μικρή ένδειξη «5» στο δεξί πάνω μέρος υποδεικνύει τα μισά λεπτά.
  – Να σταματήσετε την ένδειξη προειδοποίησης.
- Όταν ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει το χρονόμετρο σας ειδοποιεί και σταματάει αυτόματα μετά από δύο διαδοχικούς ήχους.
- **Το χρονόμετρο υποδεικνύει το τέλος του ψησίματος αλλά δεν θέτει τη συσκευή εκτός λειτουργίας.**

Μετά τη χρήση – Καθαρισμός

- Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα (**P**).
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει (περίπου 1 ώρα) σε ανοικτή θέση.
- Αφήστε τη συσκευή ανοιχτή αφού κρυώσει.
- ια την αφαίρεση των καλυμμάτων ώστε να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων (**Q**), πατήστε το κουμπί “CLEAN” (5).

* = ανάλογα με το μοντέλο

- Τα δύο καλύμματα της συσκευής (1 και 2) και οι πλάκες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων (**R**).
- Τοποθετείστε τα δύο μέρη (1 και 2) κάθετα στο πλυντήριο πιάτων με τη χειρολαβή προς τα πάνω.
- Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τις πλάκες και το σώμα της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα σφουγγαράκι και το συνηθισμένο σας απορρυπαντικό πιάτων (**S**).
- **Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγάρι, ούτε και σκόνη για τρίψιμο προκειμένου να μην προκαλέσετε φθορά στην επιφάνεια ψησίματος (π.χ. : αντικολλητική επικάλυψη, ...).**
- Ποτέ μην βάζετε την ηλεκτρική βάση στο πλυντήριο πιάτων (**T**).
- Η ηλεκτρική βάση μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί και μετά να την στεγνώσετε (**U**).

Για την εκ νέου συναρμολόγηση της συσκευής:
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της είναι εντελώς στεγνά προτού τα συναρμολογήσετε.
- Το επάνω και το κάτω κάλυμμα (1 και 2) πρέπει να είναι οπωσδήποτε στεγνά πριν από οποιαδήποτε νέα χρήση.
- Εισαγάγετε το κάτω κάλυμμα (1) και κατόπιν το επάνω κάλυμμα (2) μέσα στην ηλεκτρική βάση (3).

Αποθήκευση

- Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί τοποθετημένη σε κάθετη θέση (**V**).
- Μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο γύρω από τις χειρολαβές πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή.

Αντικατάσταση της μπαταρίας του χρονομέτρου (*)
- Αν χαθεί η ένδειξη μερικώς ή εντελώς , η μπαταρία πρέπει να αλλαχθεί.
- Προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε ένα πλατύ κατσαβίδι.
- Βάλτε το κατσαβίδι στην ανασηκωμένη σχισμή πάνω στο χρονόμετρο για να αποσυνδέσετε το χρονόμετρο (**W**).
- Ξεβιδώστε το στρογγυλό εξάρτημα που βρίσκεται τοποθετημένο κάτω από το χρονόμετρο.
- Αφαιρέστε τη μπαταρία.
- **Η παρούσα συσκευή περιέχει μία ή περισσότερες μπαταρίες. Για λόγους σεβασμού προς το περιβάλλον, μην πετάτε τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες, αλλά μεταφέρετέ τις στα σημεία διαλογής που προορίζονται για αυτόν τον σκοπό.**

Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

EL

Συνταγές τοστ

Τοποθετείστε τις ειδικές για tost, αντικολλητικές πλάκες (*). **Τοποθετείστε τα σάντουιτς επάνω στις αντικολλητικές πλάκες. Κλείστε την τοστιέρα και σφίξτε σταδιακά τις χειρολαβές προκειμένου να σφραγιστούν καλά στην τοστιέρα οι φέτες του ψωμιού. Αφήνετε τα σαντουιτς να ψηθούν 3 ή 4 λεπτά ανάλογα με την προτιμησή σας.**

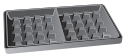
τοστ

● 4 φέτες ψωμι ● 20 γρ. Βούτυρο ● 70 γρ. τυρί γραβιέρα ● 1 φέτα βραστό ζαμπόν ● πιπέρι
Βουτυρώνετε τις φέτες του ψωμιού από την έξω πλευρά. Κόβετε το τυρί σε λεπτές φέτες και βάζετε το μισό πάνω σε 2 φέτες ψωμί. Κατόπιν βάζετε μισή φέτα ζαμπόν και πιπέρι ενώ καλύπτετε με το υπόλοιπο τυρί τις άλλες 2 φέτες ψωμιού.

Croque-Roquefort

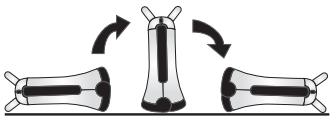
● 4 φέτες ψωμί ● 30 γρ. βούτυρο ● 8 καρύδια ● 50 γρ. τυρί τύπου ροκφορ
Βουτυρώνετε τις φέτες του ψωμιού από την έξω πλευρά. Τεμαχίζετε τα καρύδια και τα αναμειγνύετε με το τυρί της επιλογής σας και 10 γρ. βούτυρο. Γεμίζετε 2 φέτες ψωμί με το παραπάνω μείγμα και τις καλύπτετε με τις υπόλοιπες 2.

* = ανάλογα με το μοντέλο



Συνταγή για βάφλες και γκοφρέτες

Τοποθετείστε τις βάφλες στις στις αντικολλητικές πλάκες (*). Αλείφετε με το μείγμα όλη την επιφάνεια των βάφλων, προσέχοντας να μην διαφύγει το μείγμα από τις πλεύρες. Κλείστε την τοστιέρα, περιμένετε 10 δευτερόλεπτα και ακολούθως γυρίστε τη συσκευή ανάποδα ετσι ώστε το βούτυρο να απλωθεί ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια των βάφλων. Κρατήστε τη συσκευή σε αυτή τη θέση για περίπου 2 λεπτά. Γυρίστε τη συσκευή στην ορθή της θέση και αφήστε τις βάφλες να ψηθούν για ακόμη 1 1/2 λεπτό. Αποφύγετε να την ανοίξετε κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Τοποθετείστε τις βάφλες πάνω σε μια σχάρα και περιμένετε για 1 λεπτό, έτσι ώστε οι βάφλες να γίνουν πιό τραγανές.



Μείγμα για Παραδοσιακές Βάφλες

● 300 γρ. αλεύρι ● 10 γρ. μπαικιν-παουντερ ● αλάτι ● 75 γρ. ζάχαρη ● 100 γρ. βούτυρο ● 2 αυγά ● ½ λίτρο γάλα

Αναμειγνύετε το αλεύρι και το μπαικιν-πάουντερ σε ένα μπώλ. Κατόπιν προσθέστε το αλάτι, τη ζάχαρη, τα αυγά και το βούτυρο λιωμένο. Ανακατέψτε καλά ενώ ρίχνετε σταδιακά και το γάλα. Αφήστε το βούτυρο εκτός ψυγείου για περίπου 1 ώρα, ώστε να λιώσει.

Μείγμα για τραγανές βάφλες

● 300 γρ. αλεύρι ● 10 γρ. μπαικιν-παουντερ ● αλάτι ● 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη ● 2 αυγά ● 40 cl γάλα

Αναμειγνύετε αρχικά τα αυγά ώσπου να γίνουν "ομελέτα" και κατόπιν προσθέτετε σταδιακά τα υπόλοιπα υλικά. Αναμειγνύετε συνεχώς ώσπου να γινούν ένα ομοιόμορφο μείγμα.

Γκοφρέτες για πρωινό

● 3 κρόκοι αβγών ● 370 ml γάλα ● 250 γρ. αλεύρι ● 2 κ. του γλυκού μαγιά ● 3 κ. του γλυκού ζάχαρη ● 1/2 κ. του γλυκού αλάτι ● 8 κ. του γλυκού λάδι ● 3 ασπράδια αβγών

Αναμείξτε τους κρόκους αβγών και το γάλα. Προσθέστε το αλεύρι, τη μαγιά, τη ζάχαρη και το αλάτι και ανακατέψτε τα όλα μαζί καλά. Προσθέστε το λάδι. Χτυπήστε τα ασπράδια αβγών ώστε να γίνουν μαρέγκα και κατόπιν προσθέστε τη μαρέγκα στη ζύμη.

Γκοφρέτες με βανίλια

● 200 γρ. βούτυρο ● 50 γρ. ζάχαρη ● 1 ραβδάκι βανίλιας σε κομμάτια ● 1 πρέζα αλάτι ● 6 αβγά ● 300 γρ. αλεύρι ● 2 κ. του γλυκού μαγιά ● 1/4 λίτρο γάλα ● 1 κ. της σούπας ρούμι

Χτυπήστε το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανίλια και το αλάτι. Ανακατέψτε το αλεύρι και τη μαγιά και προσθέστε διαδοχικά στο μείγμα το γάλα και τα αβγά και κατόπιν το ρούμι.

EL

Ψητά στο grill

Τοποθετείστε τις ειδικές αντικολλητικές πλάκες για grill (*). Τοποθετείστε το κρέας πάνω στις πλάκες. Κλείστε τη συσκευή και αφήστε να ψηθεί το κρέας ανάλογα με την προτιμησή σας.

Panini ψωμάκια

Τοποθετείστε τις πλάκες για τα ψωμάκια (*). Βάλτε τα ψωμάκια πάνω στις πλάκες. Κλείστε τη συσκευή και ψήστε τα ανάλογα με την συνταγή και την προτίμησή σας.

* = ανάλογα με το μοντέλο

TEFAL markalı bu cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Cihazınızın modeli ne olursa olsun, lütfen talimatları dikkatle okuyun ve elinizin altında bulundurun.
Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur.
Bu cihaz yalnız evsel bir kullanım için tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
- Mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
- Çiftliklerde,
- Otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
- Otel odaları türünden ortamlarda.

TEFAL sürekli bir araştırma ve geliştirme politikası izlemektedir ve ürünler üzerinde önceden duyurmaksızın değişiklikler yapabilir.

Evin içindeki kazaların önlenmesi

- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- **Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.**
- **Cihazın sıcak kısımlarına dokunmayın, tutacağı kullanın.**
- **Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla prizde bırakmayın.**
- **Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.**
- **Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.**
- **Bir kaza olması halinde**, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.

Güvenlik talimatları

- **Cihazı kaygan veya sıcak zemin üzerine yerleştirmeyin; cihazın kordonunun sıcaklık kaynağı unsurlar (ocak, gazlı fırın vb...) üzerine doğru sarkmasına asla izin vermeyin.**
- **Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanmaktan kaçının**
- **Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya uzak mesafeden bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.**
- **Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.**
- **Cihazı her zaman topraklı prize takın.**
- **Elektrik kablosunun hasar görmesi durumunda, herhangi bir tehlikeye meydan vermemek amacıyla, kabloyu imalatçı veya yetkili servis elemanı ya da benzer nitelikte bir kişinin değiştirmesini sağlayın.**
- **Cihazın kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kablonun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidirr.**
- **Bu cihaz suya daldırılmamalıdır.**
- **Elektrikli gövdeyi ve kordonu asla bulaşık makinesine koymayın.**
- **Cihazı asla elektrikli gövde ve kablosuyla birlikte suya daldırmayın.**
- **Cihazın pişirme yüzeylerine pişirme aletlerini bırakmayın.**
- **Pişirme tepsisinin kaplamasına zarar vermemek için herzaman plastik veya tahta spatula kullanın.**
- **Yiyecekleri kesinlikle cihazın içinde kesmeyin.**

TR

* = modele bağlı olarak

Montaj

- Cihazı sağlam bir masa üzerine koyun: cihazı kaygan veya sıcak zemin üzerine yerleştirmeyin; cihazın kordonunun sıcaklık kaynağı unsurlar (ocak, gazlı fırın vb...) üzerine doğru sarkmasına asla izin vermeyin.
- Kordonu tamamen açın.
- Cihazı açmak için düğmeyi kaldırın (**A**).
- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın.

Izgara seçimi (*)

Modele bağlı olarak farklı plaka setleri kullanabilirsiniz (**B**).

Izgara plakalarını çıkartmak için (**C**) (**D**) (**E**) :

- Alt ve üst kapakların üzerinde bulunan "EJECT" düğmelerine (4) basın.

Izgara plakalarını tekrar yerleştirmek için (**F**) (**G**) (**H**) :

- Izgara plakasını düzgün bir açıyla kapağın üstüne koyup yerine oturtmak için plakanın üzerine bastırın.
- Waffle ve ızgara yapmak için kullanılan pişirme yüzeyleri değiştirilemez. Cihazın içinde 1 işareti olan yere üzerinde 1 yazan plakayı, üzerinde 2 yazan diğer kısma da 2 işaretinin bulunduğu diğer plakayı yerleştirin.
- İlk kullanımda ısıtıcıyı yıkayınız (Temizleme başlıklı paragraftaki talimatları izleyin), ısıtıcıya veya fondü deki taştan kabın iç kısmına biraz yağ dökünüz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız.
- **Izgara plakalarını değiştirmeden önce cihazın soğuyup soğumadığını ve fişin çekili olup olmadığını kontrol edin.**

Bağlantı ve ön ısıtma

- Aleti kapatın. Fişi prize takın: kırmızı ışık yanacaktır (**J**).
- İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir. Bu normaldir.

Pişirme

- Cihazı önceden ısıtın, gerekli pişirme ısısına ulaşıldığında yeşil ışık yanacaktır (**K**).
- Cihazı açın (*).

Tostlar için: Ekmeği veya panini ekmeğini uygun yüzeylere yerleştirin, cihazın kapağını kapatın ve seçilen tarifte açıklandığı şekilde pişmeye bırakın (**M**) (**N**).

Waffle'lar ve mini waffle'lar için: Waffle hamurunu dökün ve seçilen tarifteki talimatları uygulayın.

Izgara için: Eti ızgara yüzeylerine yerleştirin, cihazın kapağını kapatın ve eti seçilen tarifte açıklandığı şekilde pişmeye bırakın.

- **Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın: kulpları kullanın.**

TR

Cihazın pişirme süresini kontrol etmek için saati kullanın (*) (L)

- Ekranın sağ tarafındaki düğmeyi kullanarak:
  - düğmeyi basılı tutarak veya hızla üst üste birkaç kez basarak saati ayarlayabilirsiniz. Üst ve sağ tarafta, yarım dakikayı ifade eden küçük bir "5" rakamı görünür.
  - uyarı sinyalini elinizle durdurabilirsiniz.
- Pişirme süresi sona erdiğinde saat bir uyarı sinyali verir ve iki kere çaldıktan sonra otomatik olarak durur.
- **Saat pişirme süresinin sona erdiğini haber verir fakat cihazı kapatmaz.**

* = modele bağlı olarak

Kullandıktan sonra – Temizleme

- Fişi prizden çekin (**P**).
- Cihazı açık bir şekilde (yaklaşık 1 saat) soğumaya bırakın.
- Soğuduktan sonra cihazı açık bırakın.
- Kapakları çıkarmak ve bulaşık makinesinde yıkamak için "CLEAN" (Temizle) düğmesine (5) basın (**Q**).
- Her iki kapak da (1 ve 2), ızgara plakalarıyla birlikte bulaşık makinesinde veya sıcak su ve bulaşık deterjanı kullanılarak bir sünger yardımıyla yıkanabilir (**R**).
- Kapakları (1 ve 2) bulaşık makinesine kulpları yukarı bakacak şekilde dik olarak yerleştirin.
- Izgara plakalarını ve cihazın gövdesini bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak elde de yıkayabilirsiniz (**S**).
- **Pişirme yüzeyine (örn: yapışma önleyici kaplamalar, ...) hasar vermemek için asla telli sünger veya aşındırıcı deterjan kullanmayın.**
- Elektrikli gövdeyi (3) asla bulaşık makinesine koymayın (**T**).
- Elektrikli gövde (3) nemli bir bezle silinip daha sonra kurutulabilir (**U**).

Cihazı yeniden monte etme:

- Monte etmeden önce tüm parçaların tamamen kuruduğundan emin olun.
- Alt ve üst kapakların (1 ve 2) yeniden kullanılmadan önce dikkatle kurulanması gerekir.
- Önce alt kapağı (1), ardından üst kapağı (2) elektrikli gövdeye takın (3).

Cihazın muhafazası

- Cihaz dik olarak muhafaza edilebilir (**V**).
- Cihazı kaldırırken kordonunu kulpların etrafına sarabilirsiniz.

Saat pilinin değiştirilmesi (*)

- Eğer ekranda kısmen veya tamamen bir görüntü kaybı varsa, pil değiştirilmelidir.
- Yassı tornavida kullanmanız tavsiye edilir.
- Saati söküp çıkarmak için tornavidanın ucunu arka taraftaki saatin üstündeki yuvaya sokun (**W**).
- Saatin altında bulunan yuvarlak parçayı sökün.
- Pili çıkarın.
- **Bu cihazda bir veya daha fazla pil bulunmaktadır. Çevre korumasına destek olarak bunları atmayınız ve önerilen bir toplama noktasına teslim ediniz.**

Tarifler Sıcak Tostlar

TR

Üçgen tost plakalarını yerleştirin (*). Hazırladığınız sandviçleri üçgen tost plakasının içine yerleştirin. Cihazın kapağını kapatın ve saplarından iyice bastırarak ekmek dilimlerinin iyice mühürlenmesini sağlayın. Damak zevkinize göre 3–4 dakika pişmeye bırakın.

Jambon-Kaşarlı tost

• 4 dilim ekmek • 20 gr. yağ • 70 gr. kaşar (veya Gruyere peynir) • 2 dilim jambon • karabiber

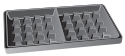
Ekmeklerin dış yüzlerine yağ sürün. Peyniri 4 dilim halinde kesin ve yarısını iki ekmek dilimi üzerine yerleştirin. Peynirlerin üzerine jambonları yerleştirip karabiber serpin. Kalan peynirler ile jambonların üzerini örtüp, kalan 2 ekmek dilimi ile tostları kapatın.

Croque-Rokfor

• 4 dilim ekmek • 30 gr. yağ • 8 ceviz • 50 gr. rokfor peyniri (veya stilton)

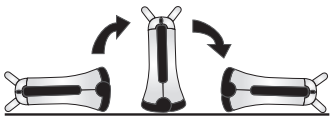
Ekmeklerin dış yüzlerine yağ sürün. Cevizleri gelişigüzel kıyın. Kıyılmış cevizleri 10 gr. yağ ve rokfor peyniri ile karıştırın. Hazırladığınız malzemeyi 2 dilim ekmek üzerine sürün ve kalan dilimleri üzerlerine kapatın.

* = modele bağlı olarak



Waffle ve mini waffle tarifleri

Waffle plakalarını takın (*). Karışımı tüm plaka üzerine kenarlardan taşmayacak şekilde iyice yayın. Cihazın kapağını kapatıp 10 saniye kadar bekledikten sonra cihazı ters çevirerek waffle hamurunun daha eşit şekilde dağılmasını ve pişmesini sağlayın. Bu şekilde 2 dakika tutun. Cihazı tekrar ters çevirerek 1 1/2 dakikada bu şekilde pişmesini bekleyin. Pişirme sırasında cihazın kapağını açmayın. Piştikten sonra waffle'ları bir tel ızgara üzerinde yaklaşık 1 dakika bekletin, böylece daha gevrek olacaklardır.



Geleneksel Waffle

• 300 gr. un • 10 gr. kabartma tozu • tuz • 75 gr. şeker • 100 gr. tereyağı • 2 yumurta • 1/2 litre süt

Çukur bir kapta un ve kabartma tozunu karıştırın. Karışımın ortasında bir çukur açıp tuz, şeker, eritilmiş terayağı ve yumurtaları ekleyin. Sütü yavaş yavaş ilave ederek karıştırın. Oluşan sulu hamuru 1 saat dinlenmeye bırakın.

Kıtır Waffle

• 300 gr. un • 10 gr. kabartma tozu • 1 tutam tuz • 1 yemek kaşığı şeker • 2 yumurta • 400 ml. süt

Yumurtaları köpüklü bir kıvam oluşturana kadar çırpın. Diğer malzemeleri ekleyip pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar tekrar çırpın.

Kahvaltı Waffle'ları

• 3 yumurta sarısı • 370 ml süt • 250 g un • 2 çay kaşığı kabartma tozu • 3 çay kaşığı şeker • 1/2 çay kaşığı tuz • 8 çay kaşığı sıvı yağ • 3 yumurta beyazı

Yumurta sarılarını ve sütü karıştırın. Unu, kabartma tozunu, şekeri ve tuzu ekleyerek iyice karıştırın. Sıvı yağı ekleyin. Yumurta beyazlarını kar haline gelinceye kadar çırpın ve hamura karıştırın.

Vanilyalı Waffle'lar

• 200 gr tereyağı • 50 gr şeker • birkaç parça vanilya çubuğu • bir tutam tuz • 6 yumurta • 300 g un • 2 çay kaşığı kabartma tozu • 1/4 litre süt • 1 çay kaşığı rom

Tereyağını, şekeri, vanilyayı ve tuzu çırpın. Unu ve kabarma tozunu karıştırıp sütün tamamını ve yumurtaları azar azar ekledikten sonra romu ilave edin.

TR

Izgaralar

Izgara plakalarını takın (*). Etleri plaka üzerine yerleştirin. Cihazın kapağını kapatarak tarifte belirtilen süre ve damak zevkinize göre pişmeye bırakın.

Panini ekmeği

Panini ızgaralarını yerleştirin (*). Ekmeği ızgaraların üzerine yerleştirin. Cihazın kapağını kapatın ve tarife ve damak zevkinize göre pişirin.

* = modele bağlı olarak

Благодарим Вас за покупку этого устройства ТЕФАЛЬ. Внимательно изучите инструкцию и храните ее поблизости. Этот прибор предназначен только для бытового использования.
Этот продукт соответствует всем стандартам и нормам (Электромагнитная совместимость, Совместимость материалов с пищей, Безопасность…).
Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
- На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
- На фермах,
- Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
- В заведениях типа "комнаты для гостей".

Фирма TEFAL оставляет за собой право в любое время изменить характеристики и составные части прибора в интересах пользователя.

Правила техники безопасности

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находится под контролем для недопущения игры с прибором.
- **Во время работы прибора его поверхности могут сильно нагреваться.**
- **Не прикасайтесь к нагретым поверхностям прибора, пользуйтесь главной ручкой.**
- **Запрещается включать прибор, если вы им не пользуетесь.**
- **Не оставляйте работающий прибор без присмотра.**
- **Дым во время выпекания может представлять опасность для животных с чувствительной дыхательной системой, таких, как птицы. Советуем владельцам птиц удалить их от места выпекания.**
- **В случае ожога немедленно** смочите его холодной водой и при необходимости обратитесь к врачу.

Указания по безопасности

- **Запрещается размещать прибор на скользких или горячих поверхностях, либо вблизи них; Ни в коем случае не оставляйте шнур электропитания подвешенным над источником тепла (конфорка, газовая плита и т.д.).**
- **Во избежание перегрева прибора не ставьте его в угол или вплотную к стене.**
- **Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.**
- **Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора, указанному на нижней части прибора.**
- **Разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.**
- **Если шнур поврежден, то для предотвращения опасности, он должен быть заменен изготовителем или в установленном сервисном центре.**
- **В случае использования удлинителя, он должен иметь как минимум такое же сечение и заземленную розетку. Необходимо принять все меры предосторожности для того, чтобы никто не запутался в удлинителе.**
- **Запрещается погружать прибор в воду.**
- **Запрещается мыть шарнирное соединение и шнур питания в посудомоечной машине.**
- **Никогда не погружайте прибор с электрическим шарнирным соединением и шнуром в воду или иные жидкости.**

RU

* = в зависимости от модели

- **Запрещается ставить кухонную утварь на нагревательные поверхности прибора.**
- **Для предохранения покрытия поверхности всегда пользуйтесь пластмассовой или деревянной лопаткой.**
- **Не режьте продукты непосредственно на решетках.**

Сборка

- Поместите прибор на устойчивую поверхность. Запрещается ставить прибор непосредственно на поверхность, которая может испортиться (стеклянный стол, скатерть, полированная мебель…). Не рекомендуется ставить прибор на мягкую поверхность, например, скатерть из прорезиненной ткани.
- Полностью размотайте шнур.
- Откройте прибор, отпустив кнопку (**A**).
- Удалите все упаковочные материалы, этикетки и аксессуары, находящиеся внутри и снаружи прибора.

Выбор рабочих пластин (*)

- В зависимости от модели прибора Вы можете воспользоваться различными рабочими пластинами (**B**).

Для того чтобы удалить пластины (**C**) (**D**) (**E**) :

- Нажмите на кнопки выбрасывателя ("EJECT", 4), расположенные в передней части верхней и нижней крышек.

Для того чтобы вновь установить рабочие пластины (**F**) (**G**) (**H**) :

- Поместите пластину под определенным углом, как показано на рисунке, и надавите на нее так, чтобы она встала на место.
- Рабочие пластины для приготовления вафель и гриля не являются взаимозаменяемыми.
  Сделайте так, чтобы отметка "1" на пластине совпала с пометкой "1" на внутренней поверхности крышки прибора, и чтобы отметка "2" на пластине совпала с отметкой "2" на другой его крышке.
- При первом использовании вымойте плитку (или плитки) (смотрите рекомендации, приведенные в параграфе Чистка), налейте немного растительного масла на плитку (или плитки) и вытрите их с помощью мягкой ткани.
- **Прежде чем заменять рабочие пластины, удостоверьтесь в том, что они достаточно остыли. Кроме того, прибор должен быть отключен от электросети.**

Подключение и предварительный нагрев

- Закройте прибор. Вставьте в розетку вилку электрического шнура, и на приборе загорится красная сигнальная лампочка (**J**).
- Во время первого использования в первые минуты возможно появление запаха или дыма.

Приготовление

RU

- Дайте прибору нагреться. Когда необходимая температура достигнута, загорится зеленая сигнальная лампочка (**K**).
- откройте устройство (*).

Для приготовления тостов: Положите хлеб или панини на соответствующие пластины, закройте прибор и готовьте в соответствии с выбранным рецептом (**M**) (**N**).

Для приготовления вафель, мини вафель: Вылейте тесто для вафель на пластину и готовьте в соответствии с выбранным рецептом.

Для блюд на гриле: положите мясо на пластины для гриля, закройте прибор и готовьте в соответствии с выбранным рецептом.

- **Не прикасайтесь к нагретым поверхностям прибора, беритесь за его ручки.**

* = в зависимости от модели

Программирование времени приготовления (*) (L)

- Расположенная справа от дисплея кнопка позволяет:
  - Запрограммировать необходимое время. Для этого нужно либо нажать на эту кнопку и удерживать ее в течение некоторого времени, либо нажать на эту кнопку несколько раз подряд. В правой верхней части дисплея появится маленький значок "5", отмечающий полуминутные интервалы.
  - Вручную выключить звуковой сигнал, предупреждающий об окончании времени приготовления.
- Когда запрограммированное время приготовления истечет, раздастся предупреждающий звуковой сигнал. Он прозвучит два раза и выключится автоматически.
- **Таймер подаст сигнал об окончании времени приготовления, но не выключит прибор.**

После использования – Чистка

- Выньте вилку электрического шнура из розетки (**P**).

Откройте прибор и дайте ему остыть (приблизительно в течение 1 часа).

- Не закрывайте прибор после того, как он остынет.
- Нажмите кнопку "CLEAN" (5) для извлечения крышек и вымойте их в посудомоечной машине (**Q**).
- Обе крышки (1 и 2), а также рабочие пластины можно мыть в посудомоечной машине. Их также можно вымыть горячей водой, используя губку, смоченную в жидкости для мытья посуды (**R**).
- Вертикально поставьте обе крышки (1 и 2) в посудомоечную машину так, чтобы их ручки находились вверху.
- Рабочие пластины и корпус прибора можно вымыть губкой, смоченной в воде с добавлением обычного моющего средства (**S**).
- **Во избежание повреждения нагревательной поверхности (напр.: антипригарного покрытия, …) запрещается использовать металлическую губку или чистящий порошок.**
- Никогда не мойте электрическое шарнирное соединение в посудомоечной машине (**T**).
- Детали электрического шарнирного соединения (3) можно протереть влажной тканью. Затем их следует вытереть насухо (**U**).

Повторная сборка прибора:

- Перед сборкой убедитесь в том, что все детали сухие.
- Перед использованием верхняя и нижняя крышки (1 и 2) должны быть тщательно высушены.
- Установите нижнюю крышку (1), затем верхнюю крышку (2) в шарнирное соединение (3).

Хранение

RU

- Прибор следует хранить в вертикальном положении (**V**).
- Для удобства хранения электрический шнур можно обмотать вокруг ручек прибора.

Замена батареек монитора (*)

- Если цифры на дисплее плохо читаются или если дисплей вообще ничего не показывает, значит пришло время заменить батарейку.
- Рекомендуем воспользоваться отверткой с плоским рабочим концом.
- Вставьте конец отвертки в паз таймера, расположенный в тыльной его части, и выньте таймер (**W**).
- Отвинтите винт на крышке отсека под таймером.
- Выньте батарейку.
- **Этот прибор содержит одну или несколько батареек. В целях предохранения окружающей среды от загрязнения, не выбрасывайте их, а сдавайте в специализированный приемный пункт.**

* = в зависимости от модели

Рецепты

Установите на прибор рабочие пластины для приготовления сэндвичей (*). Выложите сэндвичи на одну из пластин. Закройте прибор и скрепите ручки так, чтобы ломтики хлеба были плотно зажаты между рабочими пластинами. Готовьте в течение трех-четырех минут или дольше, в зависимости от Вашего вкуса.

Сандвичи с ветчиной и сыром

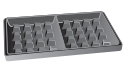
• 4 ломтика хлеба • 20 г сливочного масла • 70 г сыра Гриер • 1 толстый ломтик вареной ветчины • черный перец

Смажьте ломтики хлеба сливочным маслом. Нарежьте сыр тонкими ломтиками и выложите два ломтика на два куска хлеба. Сверху выложите по половинке ломтика ветчины. Приправьте черным перцем. Накройте оставшимися ломтиками сыра и хлеба.

Сандвичи с сыром Рокфор и грецкими орехами

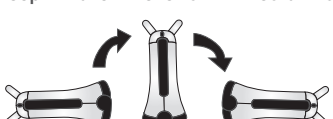
• 4 ломтика хлеба • 30 г сливочного масла • 8 ядрышек грецких орехов • 50 г сыра Рокфор (или сыра Стильтон)

Смажьте ломтики хлеба сливочным маслом. Измельчите ядра грецких орехов. Смешайте орехи с 10 г сливочного масла и сыром Рокфор. Выложите полученную массу на ломтики хлеба и накройте двумя другими ломтиками хлеба.



Рецепты для приготовления вафель и мини вафель

Установите на прибор рабочие пластины для приготовления вафель (*). Распределите приготовленное тесто по одной из пластин так, чтобы оно полностью ее покрывало. Не допускайте, чтобы тесто стекало по боковым стенкам пластины. Закройте прибор, подождите 10 секунд и переверните его. Благодаря этому тесто распределится по второй пластине и пропечется равномерно. На две минуты оставьте прибор в таком положении. Поставьте прибор в вертикальное положение и продолжайте готовить в течение еще полутора минут. Не открывайте прибор в процессе приготовления. Выложите готовые вафли на поднос и дайте им остыть в течение одной минуты, тогда они получатся более хрустящими.



Традиционные вафли

• 300 г просеянной муки • 1 столовая ложка разрыхлителя для теста ; соль • 75 г сахарной пудры • 100 г растопленного сливочного масла • 2 яйца • 500 мл молока

В миске смешайте муку и разрыхлитель для теста. Сделайте в полученной смеси небольшое углубление, выложите в него сахарную пудру, растопленное сливочное масло и соль, вбейте яйца. Смешайте все ингредиенты и постепенно влейте молоко. Дайте тесту настояться в течение часа. Приготовьте вафли, как указано выше.

RU

Хрустящие вафли

• 300 г просеянной муки • 1 столовая ложка разрыхлителя для теста • 1 щепотка соли • 1 столовая ложка сахара • 2 яйца • 400 мл молока

Взбейте яйца в крутую пену. В миске смешайте остальные ингредиенты. Постепенно влейте молоко и введите яичную массу. Перемешивайте до получения однородной массы.

* = в зависимости от модели

Вафли к завтраку

• 3 яичных желтка • 370 мл молока • 250 г муки • 2 ст.л. разрыхлителя • 3 ст.л. сахара • 1/2 ч.л. соли• 8 ст.л. растительного масла • 3 яичных белка

Взбейте желтки с молоком. Добавьте муку, разрыхлитель, сахар и соль и тщательно перемешайте. Влейте растительное масло. Взбейте белки до появления пены и влейте в тесто.

Ванильные вафли

• 200 г сливочного масла • 50 г сахара • несколько кусочков стручка ванили • щепотка соли • 6 яиц • 300 г муки • 2 ст.л. разрыхлителя• 1/4 л молока • 1 ст.л. рома

Взбейте сливочное масло с сахаром, ванилью и солью. Смешайте муку с разрыхлителем и равномерно влейте молоко и яйца, затем добавьте ром.

Блюда-гриль

Установите на прибор рабочие пластины для приготовления блюд на гриле (*).

Выложите мясо на рабочую пластину. Закройте прибор и готовьте в течение времени, указанного в рецепте. Вы можете варьировать время приготовления в зависимости от Вашего вкуса.

Горячие бутерброды

Установите на прибор рабочие пластины для приготовления горячих бутербродов (*).

Выложите хлеб на рабочую пластину. Закройте прибор и готовьте в течение времени, указанного в рецепте. Вы можете варьировать время приготовления в зависимости от Вашего вкуса.

RU

* = залежно від моделі

Дякуємо за те, що придбали цей прилад TEFAL, який призначений лише для побутового використання. Уважно прочитайте та додержуйтесь інструкцій, запропонованих в цій брошурі.

Безпека користування цим пристроєм досягається за рахунок його відповідності всім належним стандартам та положенням (Директиві про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, сумісні з продуктами харчування, умови експлуатації, тощо).

Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:

- на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро та іншому професійному середовищі;
- на фермах;
- постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
- у закладах типу «кімнати для гостей».

Фірма TEFAL залишає за собою право, керуючись інтересами споживача, змінювати в будь-який час характеристики або складові частини своїх виробів.

Профілактика домашніх травм

- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженою фізичною, нервовою або розумовою спроможністю, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку). Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- **Під час роботи пристрою можливе підвищення температури відкритих поверхонь.**
- **Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь пристрій, тримайте пристрій за головну рукоятку.**
- **Не залишайте гриль підключеним до електромережі, якщо він не використовується.**
- **Не залишайте прилад увімкненим без нагляду.**
- **Випаровування, що виділяються під час приготування, можуть бути небезпечними для тварин з особливо чутливими органами дихання, зокрема для птахів. Радимо тим, у кого є птахи, тримати їх якомога далі від місця приготування їжі.**
- **У випадку опіку негайно** промийте пошкоджене місце холодною водою та, за необхідності, викличте лікаря.

Вказівки щодо безпечної експлуатації

- **Заборонено встановлювати прилад на слизьких або гарячих поверхнях, або ж поблизу них; Ніколи не залишайте шнур електроживлення у підвішеному стані над джерелом тепла (кон- 5 форка, газова плита тощо).**
- **Щоб запобігти перегіванню пристою, не розміщуйте його у куткучи білfl стіни.**
- **Цей прилад не повинен вмикатись через зовнішній таймер або через окрему систему дистанційного керування.**
- **Переконайтесfl, що потужність та напруга джерела електроживленнfl відповідають зазначеним на приладі.**
- **Підключіть пристрій до електричної розетки з заземленням.**
- **Якщо шнур живлення пошкоджено, з метою уникнення небезпеки його слід замінити іншим, звернувшись до виробника, сервісної служби або кваліфікованого спеціаліста.**
- **У разі необхідності використання подовжувача, переконайтеся, що він має еквівалентний розмір та заземлення; необхідно вжити всіх захо- дів,щоб ніхто не спотикнувся через подовжувач.**
- **Забороняється занурювати прилад.**

UK

* = залежно від моделі

- **Ніколи не кладіть електричний шарнір або шнур живлення у посудомийну машину.**
- **Ніколи не занурюйте та не охолоджуйте пристрій разом з електричним шарніром у холодній воді.**
- **Не кладіть знаряддя для приготування на поверхню приладу.**
- **Завжди користуйтеся пластиковою або дерев'яною лопаткою, для того щоб не завдати пошкодження покриттю плитки.**
- **Не слід розрізати їжу безпосередньо на плитці гриля.**

Складання

- Розмістіть пристрій на твердій поверхні; Не ставте пристрій безпосередньо на вразливі поверхні (скляний стіл, скатертину, лаковані меблі). Не встановлюйте гриль на м'яку поверхню, наприклад чайний рушник.
- Витягніть провід повністю.
- Підніміть кнопку для того, щоб відкрити пристрій (**A**).
- Зніміть упаковку, наклейки та аксесуари, що знаходяться всередині або зовні пристрою.

Вибір пластин (*)

- Залежно від моделі, Ви маєте змогу обрати різні комплекти пластин (**B**).

Для зняття пластини (**C**) (**D**) (**E**) :

- Натисніть кнопки "EJECT" (видача) (4), розташовані на передніх частинах верхньої і нижньої кришок.

Для встановлення пластини на місце (**F**) (**G**) (**H**) :

- Встановіть пластину під вуглом і натисніть на неї, щоб щільно закріпити на місці.
- Пластини для приготування вафель та пластини-гриль не є взаємозамінними. З'єднайте помітку 1 на пластині з поміткою 1 на кришці всередині пристрою, та помітку 2 на іншій пластині з поміткою 2 на другій кришці.
- Перед першим використанням, помийте плитки (наведених у розділі Чистка), налийте на плитку невелику кількість олії та протріть м'якою тканиною.
- **Перед тим, як змінити пластини, переконайтеся, що пристрій охолоджений і відключений.**

ПІДКЛЮЧЕННЯ ТА ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

- Закрийте пристрій. Підключіть провід до стінної розетки: загориться червоний індикатор (**J**).
- Під час першого використанняfl у перші декілька хвилин можлива поfllва незначного запаху та диму.

ПРИГОТУВАННЯ

- Дайте пристрою попередньо прогрітись; коли пристрій досягне потрібної температури, загориться зелений індикатор (**K**).
- Відкрийте пристрій (*).

Для тостів: Помістіть хліб або хліб для приготування паніні на відповідні пластини, закрийте пристрій та залиште готуватися, як описано в обраному рецепті (**M**) (**N**).

Для вафель та міні-вафель: Налийте тісто для вафель на відповідну пластину та слідуйте інструкціям обраного рецепту.

Для готування на грилі: Положіть м'ясо на пластини-гриль, закрийте пристрій та залиште м'ясо готуватися, як описано в обраному рецепті.

- **Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою: використовуйте рукоятки.**

UK

* = залежно від моделі

В використовуйте таймер для контролю за часом приготування (*) (L)

- Кнопка, розташована з правої сторони екрана дає можливість:
  - встановити час шляхом натиснення та утримування кнопки або шляхом швидких натиснень на кнопку декілька разів. Маленька цифра “5” виводиться на екран зверху та праворуч для індикації неповних хвилин.
  - вручну відключити попереджувальний сигнал.
- Коли час приготування закінчується, таймер дає попереджувальний сигнал і автоматично виключається після двох серій дзвінків.
- **Таймер зазначає кінець часу приготування, але не відключає пристрій.**

Після використання – чищення

- Відключіть провід від стінної розетки (**P**).
- Залиште пристрій охолонути у відкритому положенні (приблизно протягом 1 години).
- Після охолодження залиште прилад відкритим.
- Натисніть кнопку "CLEAN" (5) для того, щоб вийняти кришки та вимити їх у посудомийній машині (**Q**).
- Дві кришки (1 та 2) та їхні пластини дозволяється мити в посудомийці, а також м'якою губкою в гарячій воді з використанням рідини для миття посуду (**R**).
- Вертикально розмістіть кришки (1 та 2) в посудомийці (рукоятками догори).
- Ви також можете почистити пластини та корпус пристрою м'якою губкою та звичайним миючим засобом (**S**).
- **Ніколи не користуйтеся металевою губкою ні порошком для чищення, щоб не завдати пошкодження варильній поверхні (наприклад, антипригарному покриттю тощо).**
- Ніколи не кладіть електричний шарнір в посудомийку (**T**).
- Електричний шарнір дозволяється протирати вологою тканиною, а потім насухо витирати (**U**).

Повторне складання пристрою:

- перед складанням переконайтеся, що всі деталі абсолютно сухі.
- нижню та верхню кришки (1 та 2) необхідно ретельно висушити перед повторним використанням.
- вставте нижню кришку (1), а потім верхню кришку (2) в електричний шарнір (3).

ЗБЕРІГАННЯ

- Пристрій може зберігатися у вертикальному положенні (**V**).
- Можна обмотати провід навколо рукояток перед тим, як покласти пристрій на зберігання.

Заміна батарейки таймера (*)

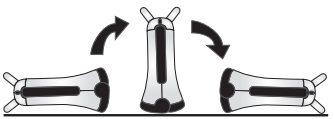
- Якщо частково або повністю зникає зображення на екрані, то необхідно замінити батарею.
- Рекомендується використовувати викрутку з плоским вістрям.
- Вставте вістря викрутки в тильний паз таймера для того, щоб відділити та достати його (**W**).
- Відгвинтіть круглу деталь, що розташована під таймером.
- Витягніть батарею.
- **Цей прилад містить один або декілька батарейних акумуляторів. Щоб захистити навколишнє середовище, не викидайте їх із звичайним сміттям, а віднесить до спеціального пункту прийому.**

UK

* = залежно від моделі

РЕЦЕПТИ ГАРЯЧІ БУТЕРБРОДИ

Встановіть пластини для приготування гарячих бутербродів (*). Покладіть скибочки хлібу на пластини для приготування гарячих бутербродів. Закрийте пристрій та поступово зіжміть рукоятки для того, щоб герметично закрити скибочки хлібу. Готуйте 3 або 4 хвилини залежно від Вашого смаку.



Гарячі бутерброди з шинкою та сиром

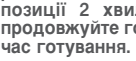
• 4 скибочки хлібу • 20 грамів масла • 70 грамів сиру грюйєр • 1 товстий шматочок готової шинки • перець

Намастіть маслом зовнішні поверхні скибочок хлібу. Поріжте сир грюйєр тонкими пластинками і покладіть половину сиру на 2 скибочки хліба. Покладіть частину шматка шинки наверх та додайте перцю. Накрийте сиром грюйєр, що залишився, та з'єднайте з іншими скибками хлібу.

Гарячі бутерброди з сиром "Рокфор" та грецьким горіхом

• 4 скибочки хлібу • 20 грамів масла • 8 грецьких горіхів • 50 грамів сиру "Рокфор" (або "Стілтон")

Намастіть маслом зовнішні поверхні скибок хлібу. Крупно поріжте грецькі горіхи. Перемішайте їх з 10 грамами масла та сиром "Рокфор". Покладіть масу на 2 скибки хлібу та накрийте двома іншими, що залишились.



Рецепти приготування вафель та міні-вафель

Встановіть пластини для приготування вафель (*). Намастіть суміш по всій поверхні пластини, але не виходьте за її межі. Закрийте пристрій, зачекайте 10 секунд, потім переверніть пристрій догори дном, щоб масло добре розмастилось і приготування відбувалось рівномірно. Тримайте пристрій в цій позиції 2 хвилини. Переверніть пристрій лицьовою стороною доверху і продовжуйте готувати ще 1 хвилину 30 секунд. Уникайте відкриття пристрою під час готування. Покладіть вафлі на охолоджуючу тарілку та зачекайте 1 хвилину перед вживанням в їжу, щоб вони стали більш хрусткими.

Традиційні вафлі

• 300 грамів чистого борошна • 1 столова ложка розпушувачу • сіль • 75 грамів цукрової пудри • 100 грамів розтопленого масла • 2 яйця • 500 мл молока

Змішайте в мисці борошно та розпушувач. Зробіть заглиблення та додайте сіль, цукор, розтоплене масло і яйця. Додайте молоко, поступово збиваючи. Залиште рідке збите тісто постояти на 1 годину. Потім готуйте згідно описаної вище процедури.

UK

Хрусткі вафлі

• 300 грамів чистого борошна • 1 столова ложка розпушувачу • 1 щіпка солі • 1 столова ложка цукру • 2 яйця • 400 мл молока

Збийте яйця до консистенції піни. Змішайте інші сухі інгредієнти в мисці. Поступово змішайте яйця з молоком. Збивайте до отримання однорідної маси.

* = залежно від моделі

Вафлі на сніданок

• 3 яєчні жовтки • 370 мл молока • 250 г звичайного борошна • 2 чайних ложки розпушувача тіста • 3 чайних ложки цукру • 1/2 чайної ложки солі • 8 чайних ложок олії • 3 яєчних білки

Змішайте яєчні жовтки з молоком. Додайте борошно, розпушувач тіста, цукор, сіль та добре перемішайте. Додайте олію. Збийте яєчні білки до піни та додайте до тіста.

Ванільні вафлі

• 200 г вершкового масла • 50 г цукру • декілька шматочків стручків ванілі • щіпка солі • 6 яєць • 300 г звичайного борошна • 2 чайні ложки розпушувача тіста • 1/4 літра молока • 1 столова ложка рому

Збийте вершкове масло, цукор, ваніль та сіль. Змішуйте борошно та розпушувач тіста поступово додаючи все молоко та яйця, потім додайте ром.

ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

Встановіть пластини-гриль (*). Покладіть м'ясо на пластини. Закрийте пристрій та готуйте згідно рецепту і залежно від Вашого смаку.

ПАНІНІ

Встановіть пластини для приготування Паніні (*). Покладіть хліб на пластини. Закрийте пристрій і готуйте згідно рецепту і залежно від Вашого смаку.

UK

* = залежно від моделі

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase : ..... / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine/ Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Ամսաթիվ գնի / **วันที่ซื้อ** / 購買日期 / 購入日/구입일자/ تاريخ الشراء

Product reference : ..... / Référence du produit / Referencia producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Väsárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Má sản phẩm/ Ürün kodu / Модель/ Модель / Модел на уреда / Модел / Κωδικός προϊόντος / Մոդել / **รุ่นผลิตภัณฑ์** / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품모델/ مرجع المنتج

Retailer name & address: ..... / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del proveedor / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipuszszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Name şi adresă vânzător / Nâzev a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект /Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / **ชื่อและที่อยู่ของทาง/ร้านที่ซื้อ** /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/ 소매점 이름과 주소/ اسم وعنوان بائع التجزئة

Distributor stamp/Cachet distributeur /Distribuidor sello / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razitko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիք / **ตราประทับของทาง/ร้านที่ซื้อ** / 零售商的盖印 /販売店印/소매점 직인/ ختم الموزع

.....

www.tefal.com / www.t-fal.com

		1	)			1	)
ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	1 AN	213-41 28 18 53	LIETUVA/ LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 WARSZAWA	2 METAI	6 470 8888
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK - Capital Federal BUENOS AIRES	2 AÑOS	0800-122-2732	MACEDONIA	GROUPE SEB BULGARIA EOOD Office 1, floor 1 - 52G Borovo St., 1680 SOFIA - BULGARIA ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 YEARS	(0)2 20 50 022
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIE	«Գրաալար ՍԲՀ Վաաոի ՍՓԸ, 119180 Մոսկվա, Բոլշայաոի Սաարսոնեաոի ՓՂՀ, ա.14, շ.2	2 տարի 2 YEARS	(010) 55-76-07	MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN.BHD Billinghurst 1833 3° C1425DTK - Capital Federal BUENOS AIRES	1 YEAR	6 565 508 900
AUSTRALIE	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, SILVERWATER NSW 2128	1 YEAR	297 487 944	MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 MEXICO D.F.	1 AÑOS	(01800) 112 8325
ÔSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21-Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 BRUNN AM GEBIRGE	2 JAHRE	01 866 70 299 00	MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	2 ANI/ 2 YEARS	(22) 929249
BELGIQUE/ BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 FLEURUS	2 ANS/ 2 YEARS	32 70 23 31 59	NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ VEENENDAAL	2 JAAR	0318 58 24 24
БЕЛАРУСЬ/ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	2 года 2 YEARS	172 239 290	NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, ELLERSLIE, AUCKLAND	1 YEAR	800 700 711
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 SARAJEVO	2 GODINE	Info-linija za potrošače 33551220	NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 BALLERUP DANMARK	2 år	815 09 567
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arna, 146 Mooca 03108-900 SÃO PAULO SP	1 ANO	0800 - 119933	PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B SAN ISIDRO - LIMA - PERU	1 AÑOS	5 114 414 455
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години	0700 10 330	POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 WARSZAWA	2 LATA	804300422 koszt jak za połączenie lokalne
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue TORONTO, ON - M1V 3N8	1 YEAR	1-800-418-3325	PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 - Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 LISBOA	2 ANOS	808 284 735

CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 PROVIDENCIA, SANTIAGO	2 AÑOS	+56 2 232 77 22
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá CAJICA CUNDINAMARCA	2 AÑOS	18000919288
HRVATSKA/ CROATIA	SEB DÉVELOPPEMENT S.A.S. Vodnjanska 26 10000 ZAGREB	2 GODINE	01 30 15 294
ČESKÁ REPUBLIK/ CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 PRAHA 7	2 ROKY	731 010 111
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 BALLERUP	2 år	44 663 155
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 OFFENBACH	2 JAHRE	212 387 400
EESTI / ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 WARSZAWA	2 AASTAT	5 800 3777
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 ESPOO	2 VUOTTA	09 622 94 20
FRANCE hors DOM-TOM	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 LYON CEDEX 08	1 AN	09 74 50 47 74
France DOM-TOM Martinique, Reunion, Guadeloupe & St Martin uniquement	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 LYON CEDEX 08	1 AN	09 74 50 47 74
GREECE/ ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκλησιάς 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	2 χρόνια	2106371251
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon HONG-KONG	1 YEAR	85 281 308 998
MAGYARORSZÁG HUNGARY	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviro koz 4 2040 BUDAÖRS	2 év	(1) 8018434
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, JAKARTA 12910, INDONESIA	1 YEAR	+62 21 5793 6881
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 MILANO	2 ANNI	199207354
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku TOKYO 141-0022	1 YEAR	0570-077772
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй, 2-құрылыс	2 жыл 2 YEARS	727 378 39 39
KOREA	그룹 세브 코리아 서울 종로구 서린동 88 서린빌딩3층	1 YEAR	1588-1588
LATVIJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP z O.O.ul. Ostrobramska 79 04-175 WARSZAWA	2 GADI	6 176 2007

REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. DUBLIN	1 YEAR	16 774 003
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 BUCURESTI	2 ANI	0 21 316 87 84
РОССИЯ/ RUSSIA	, Moscow 119180 – RUSSIA ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 –Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	2 года 2 YEARS	495 213 32 37
SRBIJA/ SERBIA	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 NOVI BEOGRAD	2 GODINE	060 0 732 000
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building SINGAPORE 577218	1 YEAR	6 565 508 900
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 BRATISLAVA	2 ROKY	233 595 224
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 LETI	02 234 94 90
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogávers, 119-123, Complejo ECOURBAN 08018 BARCELONA	2 AÑOS	0902 31 25 00
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands VÄSBY	2 år	08 594 213 30
SUISSE/ SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 GLATTBRUGG	2 ANS	044 837 18 40
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District TAIPEI 106, R.O.C.	1 YEAR	886-2-27333716
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 1402, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, BANGKOK, 10320	2 YEARS	27 234 488
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. NO: 28 K.12 MASLAK	2 YIL	216 444 40 50
U.S.A	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 YEAR	800-769-3682
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	2 роки 2 YEARS	044 492 06 59
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough BERKSHIRE SL3 8 DR	1 YEAR	8 456 021 454
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 155, Ofc URB. LA CASTELLANA, CARACAS	2 ANNO	0800-7268724
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office)127-129 Nguyen Hue Street District 1, HO CHI MINH CITY, VIETNAM	1 YEAR	+84-8 3821 6395

F p. 5 – 8

NL p. 9 – 12

D p. 13 – 17

I p. 18 – 21

S p. 22 – 25

FIN p. 26 – 29

DK p. 30 – 33

N p. 34 – 37

GB p. 38 – 41

E p. 42 – 45

P p. 46 – 49

GR p. 50 – 53

TR p. 54 – 57

RUS p. 58 – 62

UA p. 63 – 67

RC 301 520 920 – Ref. 2016218312 – 09/10